



# CARAJILLO

---



## DESCRIPCIÓN:

Café doble espresso sobre base de licor.



## INGREDIENTES:

- 60 ml de café
- 50 ml de brandy o aguardiente
- 20 g de azúcar



## ELABORACIÓN:

En una jarra vierte 50 ml de brandy o aguardiente y añade 20 g de azúcar. Calienta con la lanza del vaporizador hasta derretir el azúcar. A continuación, retira la jarra de la lanza y quema el licor para conseguir un sabor más caramelizado. Vierte el contenido en un vaso y después añade suavemente el doble espresso con ayuda de una cuchara para que no se mezcle.

SIBARISTAS  
by Candelas