



Café México

ingredientes

4 unidades

- . 4 Chávenas de café forte
- . 1dl de tequilla
- . 0,5dl de licor de café
- . 1 Limão
- . Natas geladas batidas
- . Grãos de chocolate

preparação

Em banho-maria aqueça o café com a tequilla e o licor.

Esprema o limão e deite o sumo num prato raso.

Mergulhe as beiras de 4 chávenas no sumo e depois em açúcar igualmente espalhado num prato.

Encha as chávenas com a mistura quente e decore com natas batidas bem geladas e alguns grãos de chocolate.

