CAFÈ AMB AMARETTO

Gastronomia | 12/02/2018 | 22:46

L'amaretto és un licor italià de gust amarg, el nom és un diminutiu d'amarg (amaro). Combinat amb cafè és una beguda deliciosa i estimulant. I alhora sorprenent

L'origen d'aquest licor, segons el seu principal fabricant de Saronno fa referència a aquesta ciutat llombarda, on l'any 1525 Luini hi va anar a pintar uns frescos, i per a una Madonna la model li va regalar un licor casolà de gust amarg, fet amb drupes de préssec; no obstant això, l'amarg es relaciona també amb una mena d'ametlla amarga, pinyols d'albercoc, etc.

Ingredients

2 tasses de cafè espresso

8 cullerades d'amaretto

2 cullerades de gelat de vainilla

4 cullerades de crema de cacau (licor)

Gel

Elaboració

Barregeu tots els ingredients en una coctelera amb gel. Serviu-ho en gots llargs.

Notes

Aquesta deliciosa beguda també es pot fer-ne una batedora de got.

Es pot decorar amb un gra de cafè fet de xocolata.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/62970-cafe-amb-amaretto.htm