

Barraquito

Ένας αλκοολούχος καφές από τα Κανάρια



Ιστορικό

Μια συνταγή που ακροβατεί ανάμεσα στον καφέ και το cocktail, ο Barraquito είναι γέννημα θρέμμα της καλοκαιρινή, χαλαρής ατμόσφαιρας των Κανάριων Νήσων, των οποίων αποτελεί σπεσιαλιτέ.

Η αυθεντική του συνταγή βασίζεται στις εντυπωσιακές στρώσεις που δημιουργούν τα υλικά και απαιτεί το ισπανικό Licor 43, το οποίο μπορούμε να αντικαταστήσουμε με μια μίξη από ρούμι, λικέρ βανίλια και λίγο μέλι.

Συστατικά

Ζαχαρούχο γάλα

Ένας espresso

Licor 43

Αφρόγαλα

Κανέλα και μια φετούλα λεμόνι

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/barraquito-recipe/>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Σε ένα ψηλό διάφανο ποτήρι, τοποθετούμε στον πάτο το ζαχαρούχο γάλα

Βήμα 2

Προσθέτουμε Licor 43

Βήμα 3

Προσθέτουμε τον espresso

Βήμα 4

Τελειώνουμε με το αφρόγαλα, σερβίρουμε με κανέλα και μια φέτα λεμονιού