Moroccan Coffee

Παραδοσιακός καφές από τη Βόρεια Αφρική που αρωματίζεται με μπαχαρικά

Ιστορικό

Ο Μαροκινός καφές οφείλει την μοναδική του γεύση και το ιδιαίτερο άρωμα του στην πληθώρα μπαχαρικών που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του, κάτι που συνηθίζεται στις χώρες της Βόρειας Αφρικής.

Παραδοσιακά ετοιμάζεται όπως ο ελληνικός καφές, όμως στην εκδοχή που παρουσιάζουμε χρησιμοποιείται εκχύλιση φίλτρου.

Συστατικά

6 κουταλιές της σούπας αλεσμένο καφέ · 1/4 κουταλιού γλυκού τριμμένη κανέλλα · 1/4 κουταλιού γλυκού τριμμένο τζίντζερ · 1/4 κουταλιού γλυκού τριμμένο κάρδαμο · 1/4 κουταλιού γλυκού αλάτι · 1/8 κουταλιού τριμμένο γαρύφαλλο · 1/8 κουταλιού μαύρο πιπέρι · 1/8 κουταλιού τριμμένο μοσχοκάρυδο

Διαβάστε περισσότερα στο coffees.gr: https://www.coffees.gr/morrocan-spiced-coffee/

Εκτέλεση

Βήμα 1
Ανακατεύουμε τον αλεσμένο καφέ με τα μπαχαρικά. Αν έχουμε καφέ σε κόκκους και ολόκληρα μπαχαρικά, τα αλέθουμε όλα μαζί.

Βήμα 2
Εκχυλίζουμε τον καφέ σε καφετιέρα φίλτρου, σε French Press ή ιδανικά σε καφετιέρα Pour Over.

Βήμα 3
Σερβίρουμε τον καφέ ζεστό, προσθέτοντας ζάχαρη κατά βούληση.