



Le tour du monde d'une fille cassée: Arrêt au Brésil

[ALCOOLISÉS](#) - [BREUVAGES](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3/4 once de Triple Sec
- 3/4 once de liqueur de café
- une tasse de café fort
- du lait moussé ou de la crème fouettée
- sucre
- jus de lime
- cacao

Préparation

1. Recouvrir les parois supérieures de la tasse avec du jus de lime puis déposer le verre, à l'envers, dans un bol de sucre blanc afin qu'il adhère aux parois.
2. Verser du café dans la tasse jusqu'aux 2/3.
3. Sucrez au goût puis verser le Triple Sec et la liqueur de café.
4. Finalement, déposer délicatement, à la cuillère, le lait moussé ou la crème fouettée. Garnir de poudre de cacao si désiré.