



Irish coffee



Ingredientes

- **1/2 litro** Café negro fuerte
- **40 g** Azúcar (original con azúcar negra)
- **1 vaso** Crema batida
- **1 vaso** Whisky irlandés
- **A gusto** Canela en polvo

Calorías: 30 cal. *K.cal.*

Tiempo de preparación: 20 (*minutos*)

Autor: **UruguayIrlanda.com**



Descripción

El café irlandés, es un bebida que fue creada a finales de los 40, principios de los 50 en el Aeropuerto Internacional Shannon de Irlanda. La receta original utiliza crema de leche, pero nos será más fácil realizarla y queda mejor con crema batida. Graduación alcohólica: 14%



Preparación

En el fondo de 4 gruesos vasos, poner 1/4 vaso de whisky. Verter el café muy caliente, preparado y azucarado y revolver. Batir un poco la crema hasta que se ponga ligeramente espumosa y cubrir el café con la misma. Servirlo enseguida espolvoreando la superficie con canela en polvo. Opcional: Puede utilizar chocolate rallado en lugar de la canela.



Sugerencias

El Irish coffee es bebido sin revolver de forma que la crema se queda en la superficie y este se bebe a través de ella hasta el último sorbo. Otra sugerencia: No deje de probar el café negro con mezclado con una medida de licor de crema irlandés.