

De Nuestra Fuente de Sodas

Bebidas Espectaculares



CAFE BRULOT

Ingredientes:

- 1 naranja pequeña
- 1 limón
- 6 clavos completos
- 3 varitas de canela
- 6 cucharaditas de azúcar
- ½ taza de coñac
- 4 tazas de café recién preparado

Quite la cáscara de la naranja y el limón en tiras delgadas y colóquelas en un recipiente que resista el fuego.

Combine la canela, el clavo, el azúcar y 6 cucharadas de coñac en el recipiente y caliente hasta antes de servir.

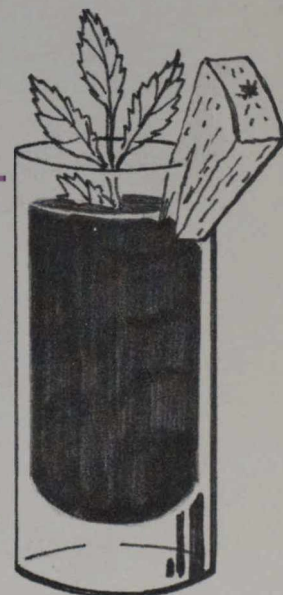
Caliente el resto del coñac en un cucharón hasta que comience a hervir, enciéndalo con un cerillo y viértalo en la mezcla del recipiente para calentar. Vierta el café y caliente hasta que hierva. Sirvase de inmediato en tazas medianas.

PONCHE DE PIÑA A LA MENTA

Ingredientes:

- Ramitas de menta fresca
- 2 cucharadas de azúcar
- ½ taza de jugo de limón o lima
- 2 litros de jugo de piña
- 1 litro de gaseosa, sabor de lima o limón.
- rebanadas de piña

Triture juntas la menta con el azúcar; añada los jugos de piña y limón, y deje enfriar cuando menos una hora. Justo antes de servir, añada la gaseosa, ponga la mezcla sobre hielo en una ponchera y sirva en tazas para ponche o en vasos adornados con rebanadas de piña y ramitas de menta.



FLOTANTE DE MOKA

Ingredientes:

- 3 tazas de leche
- 2½ cucharaditas de café instantáneo
- 6 cucharaditas de jarabe de chocolate
- 1 cucharadita de azúcar
- una pizca de sal
- 3 bolas de helado de vainilla

Combine todos los ingredientes, con excepción del helado, en una batidora o licuadora. Una vez mezclado, ponga el líquido a enfriar.

Sírvase en vasos y termine de llenar con el helado. Rinde de 3 a 4 porciones.

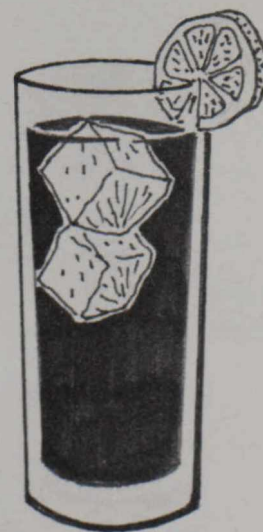


LIMONADA CON UVA

Ingredientes:

- 1/3 de taza de jugo de uva
- 1 taza de agua
- 4 cucharaditas de azúcar
- 2 cucharaditas de jugo de limón

Disuelva el azúcar en el agua, añada el jugo de limón, el de uva y revuelva. Sirva en vasos con hielo y adorne con rodajas de limón.



LECHE DE MAPLE

Ingredientes:

- 2 cucharadas de miel de maple
- 1 vaso de leche fría

Agite o bata bien la mezcla hasta levantar espuma. Sirve una porción.

