

BONUS 2: Cola de Mono



Ingredientes

- 1 litro Leche
- 130 gr Azúcar
- 10 gr Esencia de vainilla
- 4 gr Café instantáneo
- 1 Rama de canela
- 5 Clavos de olor enteros
- 2 gr Nuez moscada
- 60 a 90 gr Agua ardiente o Pisco

Paso a Paso

- En una olla poner a hervir a fuego alto la leche con el azúcar, café, canela, clavo de olor y nuez moscada, hasta que hierva.
- Bajar el fuego al mínimo y hervir durante 5 minutos más.
- Apagar y dejar infusionar tapado durante mínimo 3 horas.
- Filtrar.
- Añadir el pisco o aguardiente y envasar una vez frío.

NOTA:

- No te recomiendo usar las especias en formato en polvo porque después no puedes filtrarlo y ese polvo decanta y se aconcha en el fondo de la bebida.
- La cantidad de café y la cantidad de alcohol pueden variar según el gusto personal.
- Esta clásica bebida se sirve bien fría.