



CAFÉ SUAU



¿Qué es un suau? Es una bebida refrescante preparada con café líquido, azúcar y gaseosa o sifón

Ingredientes

Café Cold Brew:

120g de café en grano de muy buena calidad



CAFÉ SUAUI

900g de agua

Jarabe

100 de agua por 60 de azúcar.

Preparación

Triturar bien el café, pero sin que quede tan fino como el que venden en las tiendas ya molido. Juntar con el agua y dejar reposar en nevera 24 horas.

Colar y pasar por filtro.

Hacer un jarabe de 100 de agua por 60 de azúcar. Enfriar.

Mezclar 600ml de café cold brew con 100ml de jarabe.

Llenar un sifón de soda con el café, enfriar muy bien en agua y hielo o en nevera.

Una vez bien frío poner una carga de Soda y agitar un par de veces.

Servir en vaso con hielo.