



# Likier krówkowy

Autor: Anna Mochocka

Danie: **Napoje,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Kawę rozpuść we wrzątku i odstaw do ostudzenia. Masę krówkową zmiksuj na gładką masę, wlej ostudzoną kawę i dokładnie wymieszaj. Następnie dodaj śmietanę, alkohol i całość dokładnie wymieszaj. Tak przygotowany likier przelej do butelek i odstaw na kilka dni do przegryzienia.

510 g gotowej masy krówkowej,

0,5 l śmietany kremówki 30% Łaciata,

1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej,

4 łyżki wrzątku,

0,5 l wódki