

Cremat

Ingredients: (per a 20 persones)

- 2 litres de rom fosc
- 100 g de sucre
- 2 llimones
- 2 canons de canyella
- 24 grans de cafè
- 1 brot de romaní
- 1 tassa de cafè fort

Posar el rom en una casseroles.

Afegir el sucre, les peles de les 2 llimones, els canons de canyella, el grans de cafè i el brot de romaní.

Posar a escalfar i remenar.

Quan el líquid és prou calent, encendre'l.

Ha de cremar molt de temps, almenys mitja hora.

Remenar regularment i verificar que la flama és ben viva.

Al final, vessar la tassa de cafè. Normalment és suficient per atudar la flama. Si no, cobrir amb una tapadora.

Filtrar i servir.

