

Extrait de Café "fait maison"

Ingrédients:

- * 40 g de café soluble corsé
- * 400 g de sucre en poudre
- * 200 g d'eau
- * 25 ml de vanille liquide



Préparation au Cook'in :

Mettez le café, le sucre et l'eau dans le bol du Cook'in. Réglez la minuterie sur 5 minutes à 120°C, vitesse 3. (Surveillez et arrêtez dès que le liquide monte, car selon la température de l'eau au départ, le temps peut varier ! Pour moi 4 minutes ont suffi.)

Laissez tourner 5 minutes à la vitesse 2 sans chauffer. Réglez à nouveau sur 5 minutes à 100°C, vitesse 3 (surveillez !)

.

2 minutes avant la fin, ajoutez de la vanille liquide par l'orifice du couvercle. Laissez tourner 5 minutes, vitesse 3 sans chauffer, pour refroidir. Videz la préparation ensuite dans un petit cul poule en inox. Le mélange devient sirupeux. Quand l'extrait a complètement refroidi, enlevez l'écume et mettez-le en bouteille.

Note : Vous pouvez le conserver pendant au moins un an au réfrigérateur.

Source : Cachou66 (cachou66.canalblog.com/)