



CAFÉ DE OLLA

Ingredientes:

- 5 tazas de agua
- 1 canela en raja
- 2 piezas de anís estrella
- ½ taza de piloncillo picado
- 2 cucharadas de café de grano molido

Procedimiento:

1. Calienta el agua con la canela, el anís y el piloncillo. Cuando suelte el hervor, agrega el café de grano molido. Tapa y deja a fuego bajo por 5 minutos. Apaga el fuego y deja reposar por 10 minutos.
2. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

5