Licor de Café

1 taza de azúcar morena
3/4 taza de agua más 2 cucharadas
2 cucharadas de café instantaneo
1/2 cucharadita de vainilla
6 onzas de vodka o ron blanco

En una cacerola, combine azúcar morena, agua y el café instantaneo. Caliente a fuego moderado hasta hervir y luego lo cocinas 15 minutos más a fuego lento. Retire del fuego y lo dejas refrescar completamente.

Agregas la vainilla y vodka.. mezclas bien y lo guardas en una botella oscura, el refrigerador.