

# IL DIAVOLO

(tempo massimo occorrente, circa 15 minuti)

## Ingredienti per quattro persone:

4 dl. di caffè,  
4 cucchiaini di rhum,  
2 cucchiaini di miele,  
4 cucchiaini di cacao amaro,  
2 chiodi di garofano,  
4 bastoncini di cannella,  
un'arancia.

## Procedimento:

Lavate accuratamente l'arancia e grattugiatene metà della scorza.

Diluite il cacao con un po' di caffè.

Mettete il resto del caffè, il cacao diluito, la scorza di arancia, il rhum, il miele, ed i chiodi di garofano in una casseruola (ogni volta date un giro di mescolo per amalgamare meglio), ponete la casseruola a bagnomaria con acqua ben calda, su fuoco lento.

Mescolate bene, poi lasciate in infusione per circa 3/4 minuti.

Suddividete la bevanda in bicchieri resistenti al calore passando il composto attraverso un colino.

Servite infilando su ogni bicchiere un bastoncino di cannella che servirà per mescolare e profumare la bevanda.

Alla salute !!