

Bailey's maison

- La recette parfaite et facile de Bailey's maison!



Le café Bailey's est une des boissons préférées du Chef Cuisto. Aujourd'hui, je vais vous apprendre comment faire votre propre Bailey's maison. C'est simple, facile et rapide.

Ingrédients :

- 1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré Eagle Brand (**Notre lait condensé sucré maison**)
- 250 ml d'alcool 40% ou de Whisky canadien
- 250 ml de crème champêtre 15%
- 1 cuillère à thé de café instantané
- 1 cuillère à table de Quick liquide

Préparation :

1. Écraser ou « grinder » le café afin de s'assurer qu'il soit en poudre.
2. Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur.
3. Verser dans une bouteille.
4. Cela peut se conserver au frigo pendant 2 à 3 mois.

P.S : ASSUREZ-VOUS DE LE RÉFRIGÉRER OÙ ÇA VA VIRER DÉGUEULASSE.

-Matt

“ *Aujourd'hui, je vous propose une recette super facile et économique pour faire du bon Bailey's maison... Parce que la vie est trop courte pour ne pas corser son café ;)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)