

SUCUMBÉ AL LEMONCELLO

El sucumbé, es una bebida que se consume caliente en copas altas de cristal y es característica en festividades que incluyen eventos callejeros como la festividad de San Juan en el mes de junio, o las entradas folclóricas y verbenas. La base de la bebida se prepara con leche, canela y clavo de olor.



LO QUE NECESITAS:

- Leche entera (90mL),
- Anís estrella (1 unidad),
- Rama de canela (1 unidad),
- Lemoncello de Altura Brunella® (30mL).



COMO PREPARARLO:

Ponemos todos los ingredientes dentro de una olla, hacemos hervir sobre fuego lento de 15 a 20 minutos. Luego se sirve en sus vasos favoritos y lo decoramos con canela en polvo y un gajo de limón.

LICORES DE BRUNELLA

Calle 21 #8350 Edificio Monroy Vélez Piso 9 Oficina 3, Calacoto, La Paz, Bolivia

TariaTerra.com | (+591.2) 279 – 0797 | (+591) 796 - 15051