

## UN CÒCTEL AMB NATA. ALEXANDER

La nata és també un dels elements molt utilitzats en bars i cafeteries. Des dels tipus de cafès que s'hi poden utilitzar (irlandès, vienès, caputxí, etc.) fins als còctels més coneguts (Alexander, Alexandra, Grasshopper, etc.) utilitzen aquest element.

El més conegut d'aquests còctels és l'Alexander. És un còctel estimulant i tonificant que es compon dels següents elements:



### ALEXANDER

**1/3 crema de cacau**  
**1/3 nata líquida**  
**1/3 brandi**



El preparem en coctelera i el passem a copa de degustació, empolsant-la de canyella o ratllant nou moscada per sobre.

Les variants més conegudes d'aquest còctel són les següents:

ALEXANDER N° 2 o ALEXANDRA.- L'aconsegüim substituint el brandi per la ginebra.

ALEXANDER SISTER.- 1/3 ginebra, 1/3 menta blanca i 1/3 nata líquida.

GRASSHOPPER.- Amb crema de menta en lloc de brandi.

PANAMÀ O BRANDI ALEXANDER.- 4/6 brandi, 1/6 crema de cacau i 1/6 nata líquida.

KAHLÚALEXANDER.- Substituint la crema de cacau per Kahlúa.

