

Spiced Black Coffees...
All spice - Nutmeg
Spiced Coffee

2 servings

**From the award winning
book Passion for Coffee**

Two 5-ounce servings

These adult, hot, and spicy drinks are great to serve in your nicest cups alongside the finest of sweets . . . dream back in time.

- 1/4 cup ground coffee
- 1 1/2 cups cold water
- 1/4 teaspoon ground allspice
- 1/8 teaspoon freshly grated nutmeg
- Sugar or other sweetener

In the filter of the coffee maker place the coffee with 1/4 teaspoon ground allspice and 1/8 teaspoon freshly grated nutmeg. Brew and serve with sugar, if desired.



**Café con especias para
el Año Nuevo**

2 porciones

**Del libro premiado...
Pasión por el Café.**

- ¼ taza café molido
- 1 ½ tazas agua fría
- ¼ cucharadita pimienta dulce molida
- 1/8 cucharadita nuez moscada rallada
- azúcar o edulcorante de su gusto

Coloque las especias en un tazón y mezcle.

Coloque en el filtro de la cafetera, vierta el agua y encienda. Endulce a su gusto. Sirva el mas delicioso y aromático café para el Año Nuevo.