



Liquore alla liquirizia



PREPARAZIONE
40 minuti



COTTURA
10 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
1 litro di liquore

INGREDIENTI

- 500 ml di acqua
- 350 g di zucchero
- 300 ml di alcol puro a 95°
- 100 g di liquirizia in polvere

PREPARAZIONE

1. Prepara lo sciroppo, versa lo zucchero in una pentola e aggiungi l'acqua, mescola.
2. Porta sul fuoco, a fiamma moderata, fai bollire un paio di minuti, fino a quando lo sciroppo diventa trasparente e lo zucchero si sarà sciolto completamente.
3. Spegni il fuoco e versa la liquirizia in polvere nello sciroppo.
4. Mescola per bene con il frustino a mano, in modo da non lasciare grumi.
5. Con l'aiuto di un colino filtra il composto del liquore alla liquirizia e lascia raffreddare completamente.

Liquore alla liquirizia

6. Aggiungi l'alcol a filo e continua a mescolare con il frustino.
7. Il liquore alla liquirizia è pronto, non resta che imbottigliare. Con l'aiuto di un imbuto riempi le bottiglie.
8. Etichetta e conserva il liquore alla liquirizia in dispensa, è buono anche appena preparato, ma se si aspettano almeno due settimane è meglio.
9. Prima di servirlo ricorda di agitare la bottiglia.

