



Liquore agli Oreo



PREPARAZIONE
20 minuti
(più 1 ora di riposo)



COTTURA
5-7 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
800 ml di liquore

INGREDIENTI

- 500 ml di latte intero
- 250 g di panna fresca liquida
- 150 ml di alcool
- 30 g di zucchero
- 14 biscotti Oreo
(1 confezione da 154 g)
- 2 cucchiaini di acqua

PREPARAZIONE

1. Frulla molto finemente i biscotti Oreo in un mixer.
2. In una pentola media versa lo zucchero e l'acqua, mescola con il frustino e porta sul fuoco, lascia sciogliere lo zucchero, non appena vedi le prime bolle della bollitura spegni.
3. Versa anche il latte e mescola. Usa latte a temperatura ambiente, altrimenti riscaldalo leggermente.
4. Aggiungi la panna e mescola.
5. Infine unisci la polvere di biscotti Oreo, mescola e frulla con il minipimer per qualche secondo.
6. Porta sul fuoco a fiamma bassa, continua sempre mescolando con il frustino, per cinque-

Liquore agli Oreo

sette minuti, giusto il tempo di far sciogliere gli ingredienti. Spegni e toglì dal fuoco. Sconsiglio di prolungare la cottura, il liquore diventerebbe troppo denso.

7. Lascia raffreddare completamente, ogni tanto dai una mescolata per evitare che si formi una patina densa in superficie. Ci vorrà circa un'ora.
8. Quando il composto è completamente raffreddato versa l'alcool e mescola con cura.
9. Imbottiglia, con l'aiuto di un imbuto, un mestolo e un colino, il liquore agli Oreo in bottiglie di vetro.
10. Lascia riposare almeno dieci giorni prima di consumarlo.
11. Si conserva in dispensa o in frigo per 3-4 mesi. Se lo tieni in frigo lascialo a temperatura ambiente una decina di minuti e agita per bene la bottiglia prima di servirlo.

