



Liquore alla Rossana



PREPARAZIONE
20 minuti
(più 1 ora di riposo)



COTTURA
15-18 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
700 ml di liquore

INGREDIENTI

- 350 g di caramelle Rossana
- 350 ml di latte intero
- 150 g di panna fresca liquida
- 150 ml di alcool

PREPARAZIONE

1. Scarta le caramelle Rossana e mettile in una ciotola.
2. Versa in una pentola il latte e la panna fresca, porta sul fuoco e lascia scaldare un paio di minuti, toglì dal fuoco. Unisci le caramelle Rossana un po' alla volta e mescola con il frustino.
3. Riporta sul fuoco a fiamma bassa, continua sempre mescolando con il frustino, per 15-18 minuti, le caramelle dovranno sciogliersi completamente. Alle prime bolle dell'ebollizione spegni e toglì dal fuoco. Sconsiglio di prolungare la cottura, il liquore diventerebbe troppo denso.
4. Lascia raffreddare completamente, ogni tanto dai una mescolata per evitare che si formi una patina densa in superficie. Ci vorrà circa un'ora.

Liquore alla Rossana

5. Quando il composto è completamente raffreddato versa l'alcool e mescola con cura.
6. Imbottiglia, con l'aiuto di un imbuto, un mestolo e un colino, il liquore alla Rossana in bottiglie di vetro.
7. Lascia riposare almeno dieci giorni prima di consumarlo.
8. 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.

