



Liquore alla Nutella



PREPARAZIONE
20 minuti
(più 1 ora di riposo)



COTTURA
12-15 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
800 ml di liquore

INGREDIENTI

- 300 g di Nutella
- 300 ml di latte intero
- 250 g di panna fresca liquida
- 150 ml di alcool

PREPARAZIONE

1. Versa la Nutella in una pentola media.
2. Unisci il latte a filo e nel frattempo mescola con un frustino. Usa latte a temperatura ambiente, altrimenti riscaldalo leggermente.
3. Aggiungi anche la panna e mescola.
4. Porta sul fuoco a fiamma bassa, continua sempre mescolando con il frustino, per 12-15 minuti, alle prime bolle dell'ebollizione spegni e toglì dal fuoco. Sconsiglio di prolungare la cottura, il liquore diventerebbe troppo denso
5. 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 Nutella

6. Quando il composto è completamente raffreddato versa l'alcool e mescola con cura.
7. Imbottiglia, con l'aiuto di un imbuto, un mestolo e un colino, il liquore alla Nutella in bottiglie di vetro.
8. Lascia riposare almeno dieci giorni prima di consumarlo.
9. 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.

