



Liquore al cioccolato



PREPARAZIONE
30 minuti circa
(+1 ora di riposo)



COTTURA
20 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
800 ml
di liquore circa

INGREDIENTI

- 500 ml di latte intero
- 350 g di zucchero
- 100 g di cacao amaro
- 100 ml di alcool

PREPARAZIONE

1. Versa zucchero e cacao in polvere in una pentola.
2. Unisci il latte a filo e nel frattempo mescola con un frustino. Usa latte a temperatura ambiente, altrimenti riscaldalo leggermente.
3. Porta sul fuoco a fiamma bassa, continua sempre mescolando con il frustino, per 15-20 minuti circa, lascia bollire un paio di minuti e toglì dal fuoco.
4. Lascia raffreddare completamente, ogni tanto dai una mescolata per evitare che si formi una patina densa in superficie. Ci vorrà circa un'ora.
5. Quando il composto è completamente raffreddato versa l'alcool e mescola con cura.

Liquore al cioccolato

6. Imbottiglia, con l'aiuto di un imbuto, un mestolo e un colino, il liquore al cioccolato 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.

