



Crema di mandarinetto - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

liquore - crema - mandarini

7 bucce di mandarini non trattati 1/2 litro di latte
250 ml di alcool
500 gr di zucchero

lavare, asciugare e pelare i mandarini, con un coltellino affilato, evitando la parte bianca della buccia.
mettere le bucce in infusione nell'alcool per 6 giorni.
il 7° giorno, sciogliere lo zucchero nel latte e portare a ebollizione.
appena comincia a bollire, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare.
ripetere l'operazione per altre due volte.
dopo la terza bollitura, quando lo sciroppo di latte è freddo, aggiungere l'alcool filtrato, mescolare e imbottigliare.
conservare in frigo.

eCucinando.it