



Ciocoliquore - [Visualizza sul sito di Imma](#)

1/2 litro latte intero fresco
400 gr. zucchero
100 gr. cacao amaro
100 gr. alcool puro

Inserire nel boccale latte, zucchero e cacao, 15 min. a 90° vel.4
Far raffreddare dentro il boccale stesso per un paio d'ore.
A freddo aggiungere l'alcool, 20 sec. vel.4
Imbottigliare.

Si può servire subito e va conservato in frigo.

