



Liquore di fragole - [Visualizza sul sito di manu99](#)

Ingredienti:

200 gr di fragole
100 gr di zucchero
succo di 1/2 limone.

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 4 min. 80° vel. 4. Lasciare raffreddare e poi travasare in bottiglia e conservare in frigo

Per il liquore ho fatto così: ho preso 300 gr di fragoline di bosco e le ho messe in un barattolo con 300 ml di alcool, poi ho chiuso il barattolo e ho lasciato al buio per circa 10 giorni (se stanno 15 gg è ancora meglio).

Dopo ho preparato lo sciroppo nel bimby, mettendo 400 gr di zucchero e 400 ml di acqua e ho fatto bollire a vel 2 per circa 10 minuti a 80°, poi ho lasciato raffreddare per tutta la notte e il giorno dopo ho unito l'alcool con le fragoline e ho imbottigliato.

Conservare in frigo. Più invecchia più si accentua il gusto di fragola.

eCucinando.it