



Liquore di noccioli di ciliegia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

liquore - frutta - noccioli - tradizionale - bimby

noccioli di un chilo di ciliege o di amarene
mezzo litro di alcool a 95°
500 ml di acqua
400 grammi di zucchero

Preparazione

Mettete a macerare per un mese i noccioli delle amarene o ciliege in mezzo litro di alcool a 95° in un barattolo di vetro chiuso ermeticamente e posto al buio. Ogni tanto scuotetelo.
Trascorso il tempo, preparate uno sciroppo con mezzo litro di acqua e 400 grammi di zucchero a fuoco dolce (non deve bollire ma solo sciogliersi, io a dire la verità lo faccio con il Bimby, 10' vel1, 90°
Fate raffreddare completamente lo sciroppo e unitelo all'alcool e ai noccioli in una coppa.
Imbottigliate per mezzo di un imbuto foderato di garza o ovatta (io uso le cartine di tela per fare il tè).
Rimettete al buio il liquore imbottigliato e lasciatelo riposare per un altro mese.

(Dal forum "Tuttincucina.com").