



Liquore di amarene - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

liquore - sciroppo - ciliegie

I noccioli ottenuti da 500 gr di amarene denocciolate (vedi ricetta delle amarene sciroppate ) si mettono in un vaso di vetro a chiusura ermetica con 250 gr di alcool per 10 gg.  
Trascorsi i suddetti, bollire 300 gr di acqua e sciogliervi 200 gr di zucchero a fuoco spento.  
Far raffreddare e aggiungervi l'alcool dopo aver tolto i noccioli delle amarene.  
Imbottigliare e aspettare almeno 15 gg.

eCucinando.it