



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

liquore - digestivo - radice

Far macerare 10 bastoncini di radice di liquirizia in 250 gr di alcool per 30 gg.
Trascorso il tempo suddetto, bollire 350 gr di acqua con 250 gr di zucchero.
Far raffreddare e unire l'alcool filtrato.
Imbottigliare.

postata da Silvia

liquore - tronchetti - liquirizia nera

Ingredienti:

60 grammi di tronchetti di liquirizia pura (quella nera)

800gr di zucchero

1 litro di acqua

1/2 litro di alcool per liquori a 95°

Tritate la liquirizia.

In una pentola unite 800gr di zucchero, la liquirizia, il litro di acqua e fate cuocere a fuoco lento finchè si scioglie bene lo zucchero.

È importante che lo sciroppo sia raffreddato a temperatura ambiente prima di unirlo all'alcool se si vuole ottenere un liquore ben limpido. Se invece è ancora tiepido il liquore s'intorbida.

Aggiungetelo all'alcool, quindi filtrate il tutto attraverso un colino a trama fine, versatelo in una bottiglia, mettete l'etichetta e conservate al fresco. Va bevuto molto freddo.