



Bimby: Liquore alla pesca - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

1 litro di alcol a 95°^o, noccioli pesca gialla q.b., 500 g d zucchero, 500 g di acqua

Versare l'alcol in un vaso di vetro a chiusura ermetica della capienza di due litri.

Aggiungere fino al riempimento i noccioli di pesca gialla e lasciarli in fusione per 40 giorni.

Trascorso questo tempo nel boccale preparare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero 10 min. 90°^o vel 2.

Lasciare raffreddare lo sciroppo filtrare, l'alcol e unirlo allo sciroppo raffreddato, mescolare bene ed imbottigliare.

Prima dell'uso farlo stagionare in luogo fresco e buio per almeno tre mesi.

eCucinando.it