



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

I° versione:

Ingredienti:

100 g di liquirizia pura, 670 g di acqua, 670 g di zucchero, ½ litro di alcol per liquori a 95°.

Frullare la liquirizia con lo zucchero: 30 sec. da vel 3 a vel turbo. Versare l'acqua e cuocere 20 min. 100° vel 1. Mettere il boccale a raffreddare, unire l'alcol, amalgamare 20 sec. vel 3. Imbottigliare.

II° versione:

Ingredienti

200 gr. Alcool, 70 gr. Liquirizia pura, 600 gr. Acqua, 600 gr. Zucchero

Inserite nel boccale lo zucchero e la liquirizia: 20 sec. Vel. Turbo.

Aggiungere acqua e alcool e cuocere: 8 min. 60° vel.1

Travasate in una bottiglia ed una volta freddo conservate in frigorifero o congelatore.

eCucinando.it