



Bimby: Rosolio - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

200 g di petali di rose rosse, non trattate, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di coriandolo, 400 g di alcool a 90°

400 g di zucchero,  
per lo sciroppo:

300 g di zucchero, 200 g di acqua

Frullare i petali con lo zucchero 20 sec. vel 5. Unire l'alcool e frullare 1 min. vel 5-6. Aggiungere il coriandolo e la cannella,

versare in vaso di vetro capiente con chiusura ermetica e fare macerare il tutto per 10 giorni. Preparare lo sciroppo: nel boccale

acqua e zucchero 10 mi 90° vel. 2. Lasciare raffreddare e versarlo nel vaso contenente il composto di petali e alcool. Lasciare in fusione altri 10 giorni, filtrare ed imbottigliare.

eCucinando.it