

LIQUORE AL CIOCCOLATO



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- latte (500ml)
- zucchero (500gr)
- cacao amaro in polvere
- vaniglina
- alcool (100ml)

Come si prepara

Versare in un tegame la scatola di cacao amaro solubile, aggiungere piano mescolando continuamente il latte senza formare grumi.

Aggiungere lo zucchero e farlo sciogliere, continuando a mescolare con una paletta di legno. Aggiungere la vanillina e portare all'ebollizione il tutto x 3 minuti.

Spegnere e lasciare raffreddare. Quando è freddo, versare l'alcool e metterlo in bottiglie.

Si può consumare da subito. Questa dose serve ad ottenere circa i litro e 1/2 di liquore.

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags

ricetta utente, ricette utenti, Alcolici, liquore al cioccolato, cocktails