

LIQUORE DI BASILICO DI ELZBIETA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- zucchero (700gr)
- basilico (60gr)
- buccia di limone
- alcool

Come si prepara

Mettere nel barattolo di vetro le foglie di basilico e le bucce dei limoni non trattati, aggiungere 1 litro di alcool, chiudere con il coperchio e lasciare riposare per 6 giorni in un posto buio.

Bollire 1 litro d'acqua con 700g di zucchero, lasciare raffreddare, aggiungere l'alcool (senza le foglie e le bucce), versare il liquore nelle bottiglie, chiudere e conservare in cantina almeno 2 mesi prima di consumare.

Difficoltà: 2

Tags

ricette utenti, Alcolici