

Liquore alla Fragole fresco



Portata: Libro cucina

Categorie: Cooking School

Origine: www.chefsamuel.it

Ingredienti

600 g di Fragole

1 l di Alcool

1/2 Kg di Zucchero

1 l Acqua

1 bacello di Vaniglia

Preparazione

Lavate e asciugate le fragole . Mettete i frutti in un vaso , con l'acqua, lo zucchero, 350 ml di alcool e la vaniglia.

Chiudete e lasciate riposare per 20 giorni.

Trascorso questo tempo, filtrate il liquido e imbottigliatelo .

Fate riposare per circa un mese.