Liquore alle fragole

Pubblicato: 01-03-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- ½ kg. di fragole
- 750 gr. di alcol a 95°
- 1 l. di acqua
- ½ kg. di zucchero

Preparazione:

Mettere in infusione le fragole con l'alcol per 8/10 giorni.

Preparare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero.

Unire lo sciroppo freddo alle fragole e alcol e lasciar riposare per almeno un mese e filtrare.

Il liquore va servito ghiacciato.