



Liquore al marsala

Publicato: 24-05-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 4 uova
- 200 gr. zucchero
- ½ litro di latte bollito
- 1 bustina di vanillina
- 2 dl. di marsala fine
- 2 dl. di alcool a 95°

Preparazione:

Montare con lo sbattitore le uova con lo zucchero, aggiungere la vanillina, il latte bollito e raffreddato, il marsala e l'alcool fino a quando il tutto non sarà ben amalgamato (gli ingredienti non si devono separare).

Imbottigliare e tenere al buio, agitare il contenitore ogni 2 o 3 giorni.

Lasciare a riposo per almeno 30 giorni.