

LATTE DI VECCHIA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di alcool a 95 gradi
- 500 g di zucchero
- 50 cl latte fresco
- 1/2 baccello vaniglia
- 25 cl succo di limone
- 1 limone (scorza gialla)
- 150 g di ciliegie visciole

Chiudete bene in un recipiente tutti gli ingredienti e lasciateli in infusione per due settimane, agitando un paio di volte al giorno.

Dopo questo tempo passate il tutto attraverso un colino fitto, colate di nuovo su carta o tela fine, e imbottigliate chiudendo con sughero e ceralacca.

Lasciate maturare il liquore per 6 mesi prima di essere consumato.