

ROSOLIO AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di alcool a 95 gradi
- 50 cl latte
- 500 g di zucchero
- 1 limone tagliato a spicchi
- 1 bustina vaniglia
- 1 stecca cannella

Mettete tutti gli ingredienti in un capace vaso di vetro; chiudetelo perfettamente e lasciatelo così riposare per 15 giorni. Non dimenticate di agitare fortemente il recipiente almeno una volta al giorno.

Trascorso il tempo stabilito, filtrate il rosolio ottenuto.

Travasatelo in una o più bottiglie e chiudetele accuratamente.

A questo punto trasferite le bottiglie in dispensa, dove dovranno riposare almeno un mese prima di essere consumate.