

ROSOLIO ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di alcool a 40 gradi
- 350 g di zucchero
- 270 g di acqua
- 1 stecca vaniglia
- 1 limone (scorza)
- 1 baccello vaniglia
- 1 chiodo di garofano

Tritate le mandorle e la scorza di limone, spezzettate la vaniglia e sbriciolate il chiodo di garofano. Mettete tutto in un vaso con l'alcool e lasciate macerare per 6 giorni dopodichè filtrate. Fate bollire acqua e zucchero per 5 minuti e aggiungete lo sciroppo freddo all'infuso. Imbottigliate e conservate. A piacere, potete colorare il rosolio con 1 pizzico di zafferano o con un colorante per pasticceria.