

ROSOLIO ALL'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di alcool a 90 gradi
- 100 g di vino marsala secco
- 400 g di zucchero
- 500 g di latte
- 5 g di vaniglia
- 1 g di cannella
- 5 uova

Mettete a bollire in un recipiente il latte con lo zucchero e 3 g di vaniglia.

In una terrina frullate i tuorli delle uova ed unite il latte, il marsala, la rimanente vaniglia e l'alcool.

Mischiate il tutto con cura e dopo qualche minuto filtrate il rosolio.

A questo punto potete imbottigliarlo.

Passati due giorni filtrate di nuovo il rosolio.

Servite dopo qualche settimana.