ROSOLIO CREMATO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl grappa
- 2 stecche vaniglia
- 1000 g di zucchero
- 1 limone
- 100 cl latte

Per confezionare questo rosolio, ponete a macerare dentro un grosso vaso tutti gli ingredienti necessari.
La macerazione dovrà durare 6 mesi, perciò mettete il vaso in un posto asciutto e piuttosto caldo.
Trascorso il periodo filtrate su carta o su pannolino fine e imbottigliate.
Il rosolio sarà bene consumarlo presto.
Il suo profumo parrà posarsi sulle vostre labbra allorché avvicinerete il bicchiere.