

GRAPPA DI BETULLA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 1 pugno di foglioline di betulla fresche
- 20 g di zucchero
- 50 g di miele

Macerate le foglioline di betulla in 25 cl di grappa per una ventina di giorni.

Agitate ogni tanto e trascorso il periodo filtrate.

Fate sciogliere il miele nella grappa ponendolo dentro un pentolino che scalderete pazientemente a bagnomaria.

A questo punto uniteli al filtrato.

Agitate per bene il tutto ed il liquore è pronto per essere consumato fresco soprattutto al giorno lontano dai pasti.