

LIQUORE AL CACAO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di alcool a 90 gradi
- 1000 g di zucchero
- 300 g di cioccolato fondente
- 1 stecca di vaniglia

Frantumate il cioccolato e mettetelo in infusione nell'alcool per una settimana insieme alla vaniglia.

Dopo sciogliete lo zucchero in mezzo litro d'acqua e fatene uno sciroppo.

Filtrate l'alcool ed unitelo allo sciroppo, imbottigliate ed attendete almeno un mese prima di gustare.

Nota: l'operazione di filtraggio va fatta con un imbuto foderato con carta da filtro oppure ostruito con un batuffolo d'ovatta o con l'aiuto di un colino molto fitto.