

LIQUORE AL CIOCCOLATO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di latte
- 500 g di zucchero
- 1 scatola di cacao amaro in polvere
- 100 cl di alcool

Versate in un recipiente piuttosto capiente il cacao in polvere e aggiungete mescolando con cura affinché non si creino grumi, il latte tiepido.

Unite un po' per volta anche lo zucchero e lasciate bollire a fiamma bassa.

Una volta terminata questa fase, fate raffreddare il composto e in ultimo aggiungete l'alcool.

Mescolate ancora per qualche minuto e versate il liquore in bottiglia servendovi di un imbuto.

Accorgimento: se il liquore dovesse essere troppo denso per i vostri gusti, potrete aggiungere altro latte tiepido e renderlo più fluido.