

LIQUORE ALL'UOVO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di latte
- 5 tuorli d'uovo
- 400 g di zucchero
- 1 pezzo di stecca di vaniglia
- 30 cl di vino marsala secco
- 20 cl di alcool a 95 gradi

Portate all'ebollizione il latte nel recipiente di vetro assieme alla vaniglia e sciogliervi, dopo aver spento al fiamma, 200 g di zucchero.

Lasciare raffreddare.

Intanto frullare i tuorli d'uovo con il restante zucchero e quindi, sempre frullando, aggiungere a poco a poco prima il marsala e poi l'alcool.

L'operazione va fatta prima in una terrina e poi, in considerazione dell'aumento di volume del frullato, nel vaso di vetro.

Una volta omogeneizzato bene, aggiungere il latte raffreddato e frullare nuovamente per alcuni minuti.

Passare per colino ed imbottigliare nelle bottiglie da 75cl.

Tappare bene e servire dopo circa due mesi; passare nuovamente su colino, imbottigliare e servire anche subito.