

LIQUORI, BIRRE E VINI FATTI IN CASA

Liquore ai noccioli di albicocca

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Noccioli d'albicocca	40
Alcool	50 cl
Zucchero	300 g
Acqua	400 g

Preparazione

- 1 Prendete 40 noccioli di albicocca. Se non avete voglia di preparare il liquore d'estate potete tranquillamente prenderli in stagione e lasciarli lì; rompetene una decina per estrarne la mandorla e lasciate gli altri interi; coprite con mezzo litro di alcool e lasciate in infusione per 10 giorni.
- 2 In un vaso a chiusura ermetica, agitando di tanto in tanto. Allo scadere dei 10 giorni., preparate uno sciroppo con 300 g.
- 3 Di zucchero e 400 d'acqua (dosi molto indicative: aggiungete acqua se volete un liquore meno forte; aggiungete zucchero se lo volete più dolce), togliete i sigilli al vaso e versatevi dentro lo sciroppo; mescolate e rimettete i sigilli con: aprire tra venti giorni.
- 4 Dopo i fatidici 20 giorni. di attesa, aprite, filtrate ed imbottigliate. Ha un gradevolissimo sapore di mandorle amare, ed un tenore alcolico piuttosto elevato.