

## LIQUORI, BIRRE E VINI FATTI IN CASA

# Liquore al cioccolato

DOSI

4 persone

## Ingredienti per 4 persone

|            |               |
|------------|---------------|
| Cioccolata | 100 g         |
| Acqua      | 1/2 bicchiere |
| Zucchero   | 400 g         |
| Vaniglina  | 1/2 g         |
| Alcool     | 1 bicchiere   |

## Preparazione

- 1 Avere sottomano un bicchiere da cucina. Porre in una casseruola e a fuoco molto basso 100 g di cioccolato sopraffina e mezzo bicchiere d'acqua.
- 2 Mescolando e calcando con un cucchiaino di legno far sciogliere per bene la cioccolata nell'acqua.
- 3 Appena la cioccolata sarà sciolta aggiungete 400 g di zucchero e continuate a mescolare (ma sempre a fuoco assai basso) fino a che anche tutto lo zucchero si sarà liquefatto in quel po' d'acqua.
- 4 Riempite allora quel bicchiere d'acqua, versate anche questa nella casseruola e continuate a mescolare ma sempre a fuoco assai basso giacché se la miscela levasse il bollore il liquore non riuscirebbe.
- 5 Quando la miscela sarà ben amalgamata lasciare raffreddare. Quando sarà raffreddata, aggiungete 0.5 g di vaniglina e un bicchiere di alcool buono.