

LIQUORI, BIRRE E VINI FATTI IN CASA

Liquore all'uovo

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Latte	50 cl
Tuorli d'uovo	5
Zucchero	400 g
Stecca di vaniglia	1 pezzo
Vino marsala secco	30 cl
Alcool a 95 gradi	20 cl

■ Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 L'operazione va fatta prima in una terrina e poi, in considerazione dell'aumento di volume del frullato, nel vaso di vetro.
- 4 Una volta omogeneizzato bene, aggiungere il latte raffreddato e frullare nuovamente per alcuni minuti. Passare per colino ed imbottigliare nelle bottiglie da 75 cl.
- 5 Tappare bene e servire dopo circa due mesi; passare nuovamente su colino, imbottigliare e servire anche subito.