

DOLCI E DESSERT

Amarene ubriache

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Amarene mature	1000 g
Zucchero	200 g
Alcool per dolci	
Cannella in stecca	1 pezzetto
Chiodi di garofano	alcuni
Mandorle amare	alcune

Preparazione

- 1 Tagliate il picciolo delle amarene a circa tre millimetri dalla base, sciaquatele e asciugatele all'aria.
- 2 Versate le amarene in vasi muniti di coperchio a chiusura ermetica, attenzione alla perfetta pulizia di questi ultimi, altrimenti rischiate di mangiare amarene danzanti alla muffa verde; quindi aggiungete lo zucchero, la cannella, i chiodi di garofano, le mandorle e l'alcool in modo che le amarene siano coperte perfettamente.
- 3 Chiudere il vasetto e conservatelo in un luogo asciutto e buio, dove i bambini hanno paura di entrare, in quanto bisogna aspettare almeno tre mesi prima di provarle. E pensare che a noi basterebbe rimanere immersi nell'alcool solo per tre ore per essere perfettamente ubriachi.....