



©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

Liquore di alloro

Ingredienti per circa 2 litri di liquore

- 1lt di alcol 90°
- 40 foglie di alloro verdi fresche
- 1,2lt di acqua
- 800gr di zucchero

Lavate e asciugate le foglie di alloro e mettetele con l'alcol in un barattolo di vetro a chiusura ermetica. Lasciate macerare per 40 giorni agitando ogni tanto. Trascorsi i 40 giorni, scaldate l'acqua in una pentola e scioglietevi lo zucchero mescolando continuamente. Quando sarà completamente sciolto, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Filtrate quindi l'alcol e le foglie, mescolate allo sciroppo di zucchero e versate tutto in bottiglie di vetro. Lasciate riposare per qualche giorno, prima di servire. Conservate in frigo e servite ben freddo.