

Liquore VOV

Altra ricetta di famiglia. A rileggere bene il blog sembrerebbe che noi in famiglia beviamo solo liquori, ma non è vero... però questo VOV ha una marcia in più. Non si conserva a lungo per via dell'uovo, ma non è un problema !



Ingredienti:

- 1/2 litro di latte
- 5 tuorli d'uovo
- 1 etto di marsala
- 150 gr di alcool puro
- 350 gr di zucchero
- 1 stecca di vaniglia (incisa a metà)

Portare a ebollizione il latte con la vaniglia e lasciare raffreddare.

Con una frusta, sbattere bene i tuorli con lo zucchero, poi unire lentamente l'alcool e il marsala.

Coprire e fare riposare per circa 30 minuti.

Aggiungere il latte, mescolare bene e lasciare riposare altri 30 minuti.

Filtrare con un colino ed imbottigliare.

NOTA: per i primi giorni, è necessario agitare bene la bottiglia per evitare che la parte più densa del liquore si depositi in alto nella bottiglia.