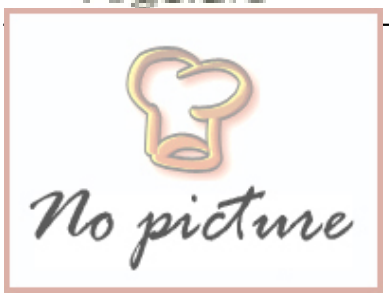
Liquore di fragole

Autore: Olimpia



Liquore molto buono e piace sicuramente alle donne

Ingredienti

- 1 kg di fragole
- 2 stecche di vaniglia
- 700 gr di zucchero
- 400 gr di acqua
- 700 gr alcol per alimenti

Preparazione

Pulire le fragole e metterle in un recipiente ermetico,aggiungere tutti gli altri ingredienti e lasciare macerare per un mese.Agitare tutti i giorni e dopo il termine filtrare e imbottigliare

lasciare riposare il liquore per 4 / 5 mesi

Note

Liquore strepitoso e veramente buono,io non riesco mai a far passare i mesi di riposo perchè lo beviamo prima.

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	12 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione		**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	