Cortina DOLOMITI

#MYCORTINA

LE NATALIZIE

Il vov, sapore d'inverno

Ingredienti

PER 2 BOTTIGLIE DA 1,5 LT

1 lt latte fresco

800 g zucchero

1 baccello di vaniglia

10 tuorli d'uovo

200 ml di vino liquoroso secco,

tipo Marsala

200 ml alcool puro

Preparazione

Scaldate in una pentola alta il latte con lo zucchero e il baccello di vaniglia aperto.

Fate sobbollire finché lo zucchero è completamente sciolto, quindi lasciate raffreddare.

Sbattete leggermente i tuorli in una ciotola, unite poi il vino liquoroso secco e l'alcool, senza smettere di mescolare con la frusta.

Unite i due composti, togliete la vaniglia e frullate velocemente a immersione per evitare che si formino grumi.

Conservate al fresco e al buio, sbattendo energicamente le bottiglie una volta al giorno.

Si può consumare dopo circa 10 giorni, poi conservatelo in frigorifero.

Ricetta e immagini di
www.onecakeinamillion.com