

Laurino *(Bevande e liquori)*

Preparazione

Sciogliere lo zucchero nell'acqua riscaldata sino all'ebollizione. Raffreddare e porre lo sciroppo in un vaso di vetro da due chili a chiusura ermetica insieme con l'alcool e le bacche di lauro. Lasciare macerare per circa un mese, agitando il vaso di quando in quando. Dopo questo periodo, passare il liquore attraverso un colino e filtrare su carta. Imbottigliare e tappare. Servire il laurino dopo una stagionatura di almeno quattro mesi.

Informazioni

Preparazione 218880 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Lauro (200 gr di bacche di lauro ceraso)

Zucchero 300 grammi

Alcool 400 grammi (a 95°)

Acqua 350 millilitri