

Liquore al cioccolato

Un altro "liquore di famiglia". Molto denso e ottimo, ma molto calorico.

Ingredienti:

- 1 kg di zucchero
- 160 gr di cacao amaro
- 400 gr di alcool
- 1 lt e 1/4 di acqua

Unire tutti gli ingredienti, tranne l'alcool, versare in una casseruola e far bollire per circa 30 minuti. Spegner e lasciare raffreddare.

Aggiungere l'alcool, mescolare bene, agitare ed imbottigliare. Lasciare riposare almeno 30 giorni prima di bere.