

ELISIR DI LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di alcool a 95 gradi
- 500 g di latte
- 400 g di zucchero in polvere
- 1/2 limone
- 1 stecca vaniglia

Riponete tutti i componenti della ricetta in un vaso ermetico capace di contenerli, avendo l'avvertenza di introdurre il mezzo limone a piccoli spicchi senza però togliere la scorza.

Lasciate macerare per circa due settimane, finché otterrete un macerato dall'aspetto lattiginoso che a quel punto filtrerete.

Durante l'operazione di filtraggio evitate di muovere l'imbuto, onde separare la parte caseosa del macerato. Imbottigliate e consumatelo anche fresco.