ROSOLIO DI CACAO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di alcool a 90 gradi
- 170 g di cacao amaro
- 1000 g di zucchero
- 50 cl acqua
- 1 g di cannella
- 1 bustina vaniglia

Versate l'alcool in una bottiglia ed aggiungete il profumo di vaniglia.

Chiudete e lasciate riposare per 2 giorni.

Fate sciogliere lo zucchero in un pentolino con l'acqua, aggiungete il cacao e preparate così uno sciroppo che farete poi raffreddare.

Filtrate l'alcool e mescolatevi lo sciroppo.

Imbottigliate e conservate in luogo tiepido per almeno un mese.