

Liquore Haba Choco



Per questa ricetta deliziosa dobbiamo ringraziare il carissimo amico Paolo Tesco. Questo liquore è ottimo per concludere una cena con gli amici, o come corroborante nelle fredde giornate invernali !

Ingredienti :

2 habanero chocolate

150grammi di cacao amaro

500 grammi di zucchero

1 litro e 1/2 di latte (intero o parzialmente scremato io ho usato il parzialmente scremato)

300 ml di alcool puro 95%

un pezzetto di cannella polverizzata

Procedimento

Mettere gli habanero con l 'alcool 95% in una bottiglia di vetro sterilizzata e lasciare macerare per circa 10 giorni poi

Versare in un recipiente lo zucchero ed il cacao insieme ad 1/2 litro di latte e amalgamare il tutto, avendo cura di sciogliere eventuali grumi. Versare in una pentola alta e portare ad ebollizione, aggiungendo gradualmente il resto del latte. Lasciare cuocere a fuoco lento per altri 15 / 20 minuti, mescolando di continuo.

Una volta pronto, lasciare che diventi tiepido e solo allora aggiungere l'alcool. Versare in una bottiglia, preferibilmente di vetro, e mettere in frigo.

non resta che attendere che si freddi...