

Lichior de nuci verzi



Laura Sava

Visez la acest lichior de nuci verzi de ani de zile...

L-am regasit printre multe retete de-ale mele, nescrise inca , asa ca m-am gandit ca a venit timpul sa il pun in practica.

Am pornit de la o reteta expusa de Adriana Nicoleta, acum multi ani, si impreuna cu ideile culese de pe net, am creat o varianta proprie, sper eu gustoasa, a lichiorului mult visat. E foarte bun si simplu, dar si la aromatizarea prajiturilor.

Aveti aici: „**Cizmulite**” pentru Mos Nicolae, o idee in sensul asta iar aici este **dulceata de nuci verzi**, tot din nukul meu batran si falnic

Sa nu uitam insa nici de delicioasa **inghetata de nuci verzi**, de care va puteti bucura nu numai vara, ci si iarna!

Va urez mult spor, asadar :)))

Ingrediente:

Pentru macerat:

- 500 ml alcool rafinat (96 grade)
- 30 nuci verzi
- 2, 3 cuisoare
- jumătate de baton scortisoara
- coaja de la 1 lamaie

Pentru sirop:

- 1 litru apa
- 1 kg zahar

Sfat: Imediat dupa preparare si chiar si dupa doua saptamani va fi amar si iute, deci incercati sa aveti rabdare

Mod de preparare:

In primul rand, spalati in mai multe ape nucile; taiati-le apoi in jumatatii sau felii.

Puneti-le intr-un borcan sau damigeana mica si acoperiti-le cu

alcool.

Adaugati cuisoarele, scortisoara si coaja de lamaie si inchideti ermetic damigeana.

Lasati-le cca. 2 luni (la soare ar fi ideal), agitand in primele 2 saptamani zilnic damigeana.

Filtrati apoi continutul (se trece de mai multe ori prin tifon curat).

La final, faceti siropul din zahar si apa; rece, amestecati-l cu siropul concentrat de nuci.

Puneti-l din nou in sticla/damigeana si consumati-l dupa 2, 3 saptamani.

Retineti: lichiorul se pastreaza la rece!!

...cum le-as fi putut rezista?!?!? :)))





Rezultatul (aproape) final □



Laura Sava

Detaliu:



Si aici gata!!! Cel mai bun lichior cu nuci, facut in casa ☐



Laura Sava

