

# Lichior de oua instant



Astazi va aduc in atentie o noua reteta de **lichior**, un lichior de oua instant de-li-cios, inca o reteta desprinsa din „retetarul” Tupperware!

Nu va ingrijorati, inasa, daca nu aveti mixerul magic, cu care, de altfel, se pot face si alte bunatati: **frisca**, **maioneza**...fiindca acest super-rapid lichior se poate prepara si intr-un simplu shaker, in blender sau chiar cu ajutorul mixerului.

Este perfect pentru blaturi pufoase de prajituri sau torturi (se

stie foarte bine ca un „strop” de lichior de oua in aluaturi face minuni ☐ ), dar il puteti si savura asa cum e. Mai ales rece, tinut la frigider cateva ore bune. De fapt, daca faceti portie dubla si nu ajungeti sa il folositi pe tot, il puteti tine la frigider si cateva zile. Acoperit, neaparat! Iar daca vedeti ca s-a ingrosat prea tare, adaugati-i inca un pic de alcool...sau frisca lichida ori chiar lapte. Un lapte bun si gras!! Si scuturati-l energic, sa isi revina! ☐

Desi daca doriti sa savurati un lichior de oua cu adevarat minunat, vi-l recomand pe acesta, in doua irezistibile variante: **Lichior de oua simplu si de ciocolata** ☐

## **Ingrediente:**

- un capac Magic Mixer vodca/rom alb/coniac/whisky (125 ml)
- un capac Magic Mixer zahar pudra (135 g)
- 1 plic zahar vanilat (10 g)
- 4 galbenusuri

Sfat: pentru varianta de ciocolata, adaugati in compozitia lichiorului 50 g ciocolata topita sau 2 linguri pudra de cacao, „topita” intr-o lingura de apa fierbinte.

## **Mod de preparare:**

Se agita totul in shaker pana se dizolva zaharul.

Instant sau nu?! ☐

Laura  
Sava



Eu l-am folosit la aceste delicioase **muffinsuri cu pere** ...si nu numai!!

P.S. Folositi galbenusuri de la oua foarte proaspete, de preferinta de tara, de la gaini de curte.

Din cate am experimentat eu pana acum, romul alb da cele mai bune rezultate! Sau, ma rog, asa mi s-a parut mie, care nu ma prea dau in vant dupa „tarii” :))