

Likier orzechowy

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Pyszny likier.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- zielone orzechy - 30 g
- spirytus - 1/2 l
- wanilia -
- cukier -
- cynamon -
- woda -

Etapy przyrządzania:

1. Orzechy przepołować, włożyć do spirytusu z dodatkiem cynamonu i wanilii, następnie na 6 tygodni odstawić w chłodne miejsce.
2. Zagotować wodę z cukrem (ok.1 litr wody, 500 g cukru), odczekać, aż ostygnie i dodać do nalewki spirytusowej.
3. Po tygodniu dwa razy odfiltrować i przelać do butelek.

