

Likier malinowy

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Pyszny likier

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- maliny - 1 kg
- cynamon -
- spirytus - 3/4 l
- goździki - 2 szt.
- cukier - 250 g

Etapy przyrządzania:

1. Maliny zmiksować i wymieszać ze spirytusem, cukrem, cynamonem i goździkami. Przelać do szklanego naczynia i przez 4 tygodnie trzymać w ciepłym miejscu.
2. Dwa razy odfiltrować i przelać do butelek.
3. Likier musi co najmniej przez tydzień leżakować, zanim zostanie podany.

