

Amaretto maison

- La recette facile pour faire de l'amaretto maison comme des contrebandiers moderne!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
16 OZ

Ingrédients :

- 3/4 de tasse (190 ml) d'eau
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1 cuillère à soupe d'extrait d'amande
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de vodka

Préparation :

1. Portez l'eau, le sucre et la cassonade à ébullition dans un chaudron. Continuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous complètement.
2. Retirez du feu et laissez refroidir pendant au moins 15 minutes.
3. Ajouter la vodka et les extraits.
4. Se conserve longtemps dans un pot hermétique.

“ Vous aimez vous faire des petits drinks avec de l'amaretto? Voici une recette super facile pour en faire à la maison :) ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)