



Bimby: Liquore all'uovo - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

500 g di latte, 500 g di zucchero, 200 g di marsala, 200 g di alcol a 95° , 1 bustina di vanillina, 6 tuorli d'uovo

la scorza di un limone, non trattato

Far bollire il latte con 200 g di zucchero la vanillina e la scorza del limone 5 min. 100° vel 1. Togliere e mettere da parte a raffreddare.

Inserire nel boccale la farfalla versare i tuorli e il rimanente zucchero montare 5 min. 40° ve 3. Unire il latte, il marsala e l'alcool

amalgamare 20 sec. vel 2. Versare in una bottiglia e conservare in frigorifero.

eCucinando.it