



Ciocoliquore - [Visualizza sul sito di Imma](#)

1/2 litro latte intero fresco  
400 gr. zucchero  
100 gr. cacao amaro  
100 gr. alcool puro

Inserire nel boccale latte, zucchero e cacao, 15 min. a 90° vel.4  
Far raffreddare dentro il boccale stesso per un paio d'ore.  
A freddo aggiungere l'alcool, 20 sec. vel.4  
Imbottigliare.

Si può servire subito e va conservato in frigo.

