

Likier na śliwkach węgierkach z nalewki.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1403** Ocena: **17888**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- śliwki węgierki bez pestek, z nalewki 2 kg.
- cukier trzcinowy 50 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Śliwki węgierki wykorzystane do zrobienia nalewki, zasypujemy w słoju cukrem trzcinowym. Potrząsamy codziennie słojem do momentu rozpuszczenia się cukru. U mnie śliwki pływały w wytworzonym syropie. Słój wnosimy do ciemnej i chłodnej piwnicy na minimum 5 miesięcy. Po tym okresie zlewam gotowy likier do butelki (700 ml). Śliwki zużywamy do pralinek śliwkowych(śliwki w czekoladzie). Likier degustujemy mocno schłodzony.



Twoje notatki do przepisu: