

Likier z kukulek



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: **170** Ocena: **1199**

 > 6 os.  15 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 300 g cukierków kukulek
- 1 puszka niesłodzonego mleka skondensowanego
- 1/2 litra wódki 40%

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie likieru jest bardzo łatwe. Należy podgrzewać cukierki w mleku skondensowanym aż do całkowitego ich rozpuszczenia. Tu mała rada – lepiej i szybciej rozpuszczają się pokruszone kukulki (na przykład włożone do foliowego woreczka i potraktowane wałkiem lub młotkiem). Ja używam do tego celu Speedcooka – najpierw rozdrabniam nieco cukierki, a następnie wlewam puszkę mleka i podgrzewam wszystko.
- 2 Po wystudzeniu trzeba zmieszać z wódką i rozlać do butelek. Można próbować już nazajutrz, nie zaszkodzi jednak, jeśli damy mu się przegryzać przez kilka dni. Likier kukulkowy ma jedną wadę – rozwarstwa się, ale wystarczy wstrząsnąć butelką, a połączy się bez trudu. Życzę wszystkim smacznego!

Twoje notatki do przepisu: