

Likier z kukulek



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: 170 Ocena: 1201



> 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 mieszać 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: