

Liquore arancia e mandorle

scorza di 3 arance
una decina di mandorle pelate
1 litro di alcool
1 litro di acqua
500 gr di zucchero di canna

Ho tolto la scorza col rigalimoni, è più comodo ed è più facile non togliere il bianco, che è amaro.
L'ho messa a macerare con le mandorle nell'alcool per 24 ore, al buio.
Ho fatto sciogliere nell'acqua lo zucchero, lasciato raffreddare e poi unito all'alcol, ho fatto riposare altri due giorni e poi filtrato e imbottigliato.
Non so com'è venuto perchè bisogna aspettare almeno un mese prima di berlo.

