

Il liquore alla liquirizia, perfetto da regalare e da bere a fine pranzo o cena. Si prepara in poco tempo e, a differenza di altri liquori fatti in casa, non deve riposare, potete berlo anche il giorno stesso ovviamente dopo averlo fatto raffreddare in frigo. La ricetta me l'ha data la mia amica lei lo fa spesso, e lo abbiamo assaggiato a casa sua un sabato sera a cena. Non è stato semplicissimo arrivare alle dosi precise...prima mi ha mandato le dosi, poi tre giorni dopo mi ha mandato il procedimento via messaggio, alla fine ci sono riuscito anche io ma dato il periodo strapieno che ho ultimamente sono riuscito a fargli la foto esattamente 10 giorni dopo. E' buonissimo...provatelo!

### Ingredienti

550 ml Acqua  
 400 g Zucchero  
 200 ml Alcol Puro (ad uso alimentare)  
 100 g Liquirizia Purissima (quella della foto)

### Preparazione

1. Mettete in un pentolino (possibilmente vecchio) l'acqua e lo zucchero e fateli sciogliere.
2. Unite la liquirizia pura e a fuoco basso mescolate continuamente fino a che la liquirizia si sarà sciolta completamente.
3. Spegnete il fuoco e fate raffreddare poi unite l'alcool e mescolate con un cucchiaino. Trasferite il liquore alla liquirizia in una bottiglia e mettetelo in frigo o in freezer a raffreddare.
4. Potete gustarlo già dal primo giorno.

### CONSIGLI

Potete conservare il liquore alla liquirizia anche un anno tenuto nel freezer.

Vi consiglio di utilizzare un vecchio pentolino per prepararlo perché si sporcherà tantissimo.

