

Geven is leuker dan krijgen

Recept Amaretto likeur

Dit is een heerlijke huisgemaakte Amaretto (lijkt heel erg op Di Saronno)
leuk om te geven als op visite gaat of ...zomaar ... of toch lekker zelf houden ;-)?
Succes gegarandeerd!

Nodig:

(Beugel)flesjes van halve liter inhoud of kleiner naar wens
steelpan met dikke bodem
Pollepel

Ingrediënten:

200 gram suiker
100 gram bruine basterdsuiker
2 eetlepels pure amandel extract
2 theelepels pure vanille extract
350 ml water
500 ml wodka

Tip! Gebruik hiervoor een goedkope wodka, die heeft een neutrale smaak



Bereiding:

Doe in de pan alle suiker met het water en verhit op middelhoog vuur tot alle suiker goed is opgelost.

Haal de pan van het vuur en laat het een 15 minuten afkoelen.

Voeg dan de vanille en amandel extract en de wodka toe en roer goed door.

Doe dan de likeur in de flesjes en sluit goed af.

Bewaar het op een donkere plaats (keukenkastje)