

Estratto di vaniglia

INGREDIENTI:

120 ml di alcol per liquori,
8-10 bacche di vaniglia,
60 ml di acqua,
60 gr di zucchero.

In un pentolino mettere l'acqua con lo zucchero e portare a bollore fino a completo scioglimento.

Lasciar raffreddare completamente e aggiungere l'alcol e metterli in un vasetto che si possa chiudere bene.

Prendere i baccelli di vaniglia aprirli a metà e togliere i semi con la lama del coltello e metterli nel liquido preparato insieme con i baccelli tritati.

Chiudere il vasetto e lasciar macerare per 3 mesi scuotendo il barattolo una volta al dì per almeno 15 giorni poi di tanto in tanto.

Io ne utilizzo un cucchiaino al posto di una bustina di vanillina.