

Ingredienti:

- ½ l. di latte
- ½ stecca di vaniglia
- 400 gr. di zucchero
- 5 tuorli d'uovo
- 30 gr. di marsala secco
- 20 gr. di alcol a 95°

Preparazione:

Far bollire il latte con 200 gr. di zucchero e la vaniglia e raffreddare. Nel frattempo frullare i tuorli d'uovo con il rimanente zucchero e sempre frullando aggiungere lentamente prima il marsala e poi l'alcol.

Quando tutto è ben amalgamato aggiungere il latte freddo e frullare ancora per qualche minuto.

Passare al colino e imbottigliare. Lasciar riposare il liquore per due mesi prima di servirlo.