



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Likier jajeczno-kakaowy

Delikatny, idealny dla kobiet i nie tylko

Składniki:

- cukier waniliowy, 1 łyżecz.
- wódka , 0.25 l
- spirytus, 0.25 l
- kakao, 3 dag
- mleko, 0.35 l
- żółtka, 5 szt.
- cukier, 25 dag

Sposób przygotowania:

Mleko zagotować, ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem waniliowym i kakao na jednolitą masę, którą należy rozprowadzić ostudzonym mlekiem i zlać dużej flaszki. Dodać spirytus oraz winiak i dokładnie wymieszać przez wstrząsanie. Używać po 3—5 dniach, przed rozlewaniem do kieliszków wstrząsnąć.

