

Amarene chelibran

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g amarene senza picciolo

1000 g alcool

3000 g zucchero

Preparazione

Mettere per una giornata le amarene a sudare al sole. Così sudate si mettono in un barattolo di vetro con l'alcool e lo zucchero. Si mangiano dopo due mesi.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>