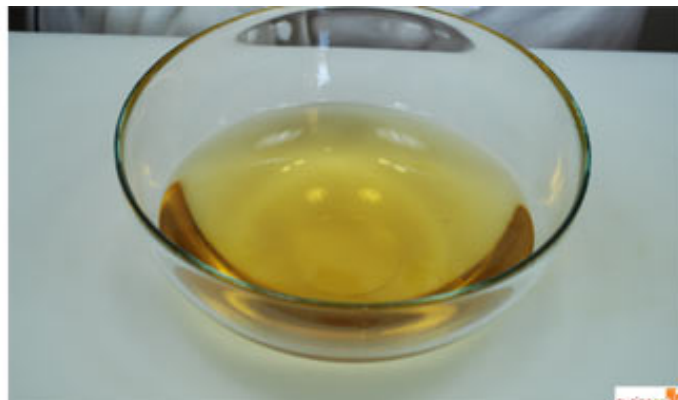
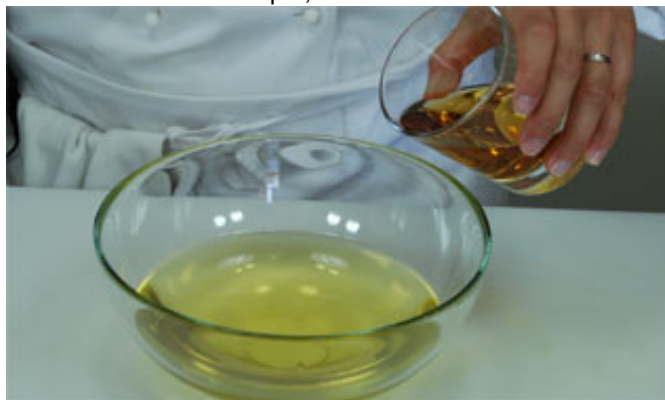


Bagna da pasticceria

Preparazione

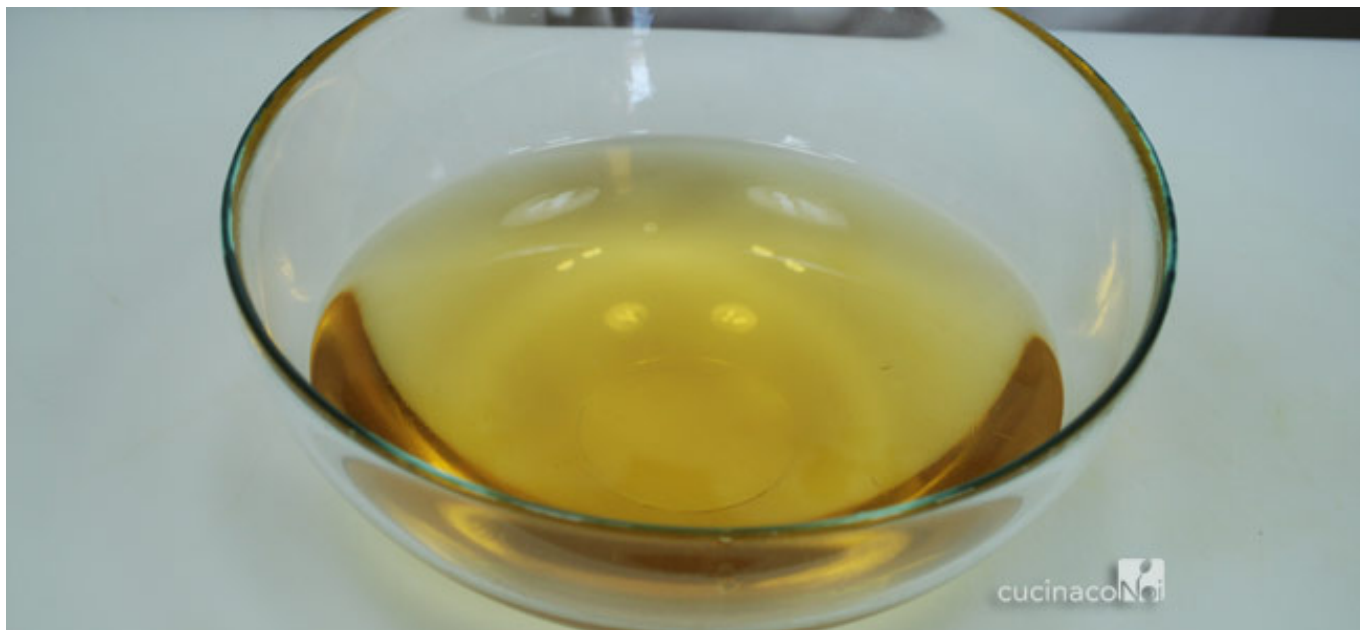


1. Portare a bollire acqua, zucchero e aromi.



2. Raggiunta l'ebollizione, filtrare lo sciroppo e lasciarlo raffreddare.

3. Aggiungere il liquore prescelto (alchermes, Benevento, brandy, curacao, maraschino, rum, bagna alcolica per dolci).



Note e... Sonia consiglia

a) Con cl 30 di liquore si ottiene una bagna di circa 16° alcolici, con cl 40 si ottiene una bagna di circa 20° alcolici.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo