



## Liquore al cioccolato bianco

### **Ingredienti**

250 g di cioccolato bianco

500 g di panna liquida

800 g di latte

200 g di latte condensato zuccherato

150 g di alcool a 95°

Gustoso ad ogni ora.....

Mettere il cioccolato in una pentolina, versare il latte e sciogliere il cioccolato.

Dopo aggiungere il latte condensato e poi la panna liquida. Cuocere per 10-12 minuti.

Far raffreddare e in ultimo aggiungere l'alcool. Mescolare bene, filtrare bene e imbottigliare.