



[www.ilricettariodibianca.com](http://www.ilricettariodibianca.com)

## Liquore Baileys (di Massimo Petrucci)

### Ingredienti

400 gr. di alcool  
600 gr. di zucchero  
4 bustine di vanillina  
5 tazzine di caffè già fatto  
500 gr di panna liquida per dolci  
1 l. di latte

Quante volte abbiamo desiderato farlo? A me piace nel caffè, ma anche da solo è molto buono.

Da oggi potrete stupire i vostri ospiti con la vostra personale versione del liquore Baileys!!!

Fate bollire il latte lo zucchero e la vanillina per 15 minuti.



[www.ilricettariodibianca.com](http://www.ilricettariodibianca.com)

Fate raffreddare ed unite il caffè, la panna liquida e l'alcool.



[www.ilricettariodibianca.com](http://www.ilricettariodibianca.com)

Mettete in bottiglia in frigo e aspettate almeno una settimana prima di consumarlo. Ogni giorno però per la prima settimana andate ad agitare la bottiglia e se si crea in superficie un "tappo" di panna evitate di toglierlo bensì sforzatevi per eliminarlo agitando la bottiglia altrimenti rendereste il liquore troppo liquido.

Ricetta di MAX3W.