



## Nespolino

### **Ingredienti**

1/4 di litro di alcool

400 g di acqua

350 g zucchero

noccioli di nespole q.b. (nel contenitore devono rimanere sotto il livello dell'alcool)

Semplice liquore di nespole con sapore di amaretto.

Immergere i noccioli nell'alcool per 60 giorni.

Preparare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero facendoli bollire insieme per qualche minuto, fino a che lo zucchero non si è completamente sciolto.

Far raffreddare e poi mescolare all'alcool.

Filtrare e imbottigliare senza noccioli.

Il liquore è pronto da consumare dopo qualche settimana.