

# Amarene sotto alcool

- Ingredienti:
- 1 Kg. di amarene
- 600 hg. di zucchero
- 2 hg. di alcool

Mettere in un bel recipiente le amarene pulite aggiungere lo zucchero e l'alcool, mescolare bene e continuare a farlo finche' lo zucchero e tutto sciolto dopo di che metterlo nei barattoli e conservare in cantina. Per fare sciogliere lo zucchero ci vogliono almeno 5 o 6 giorni.