

Tipo de receta: Bebidas
Método utilizado: Thermomix
Número personas: 1 y ½ Litros
Fuente: Magessi, Foro Bimbólicos

Licor de chocolate blanco

Ingredientes

500 g de Azúcar
500 g de Agua
1 Tableta de Chocolate Blanco de Repostería (200g)
1 Lata pequeña de Leche Condensada
500 g de Vodka



Preparación

- 1º Pulverizar el Azúcar (10 seg/Vel 10);
- 2º Triturar el Chocolate (15 seg/Vel 10) sin quitar el Azúcar;
- 3º Añadir el Agua y hervir (30 min/Varoma/Vel 4);
- 4º Dejar enfriar un poco, añadir la Leche Condensada y la Vodka y mezclar (2 min/Vel 4);
- 5º Rellenar las botellas y guardar de preferencia en la nevera..

Nota: El licor se puede hacer con alcohol de cocina, aguardiente, ron o Vodka, queda al gusto de cada uno.

Pasados uno o dos días, el licor tiene tendencia a crear una capa dura de grasa por la manteca de cacao, así que es aconsejable colarlo y volver a embotellarlo.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)