

Ingredienti:

latte 1/2 l vaniglia 1 stecca uova 6
zucchero 400 g Liquore al Marsala 1 bicchiere
alcool 1 bicchiere



Preparazione:

Bollire il latte con la stecca di vaniglia e lasciarlo raffreddare.

Nel frattempo sbattere i tuorli delle uova con lo zucchero finche' diventano una crema ben liscia.

Togliere la stecca di vaniglia dal latte ed unirlo alla crema di uova.

Lasciar riposare una decina di minuti, ed incorporarvi il marsala. Lasciar riposare ancora, ed infine incorporarvi anche l'alcool.

Lasciarlo di nuovo e travasarlo in una bottiglia scura, avendo l'accortezza di passarlo attraverso un colino.

Agitare prima di bere.

