

### **Ricetta del Vov fai da te**

Il liquore all'uovo è molto semplice da preparare in casa, anche con buoni esiti, senza nulla da invidiare ai Vov commerciali.

#### **Ingredienti per una bottiglia da 0,75 lt**

- 100 ml di alcol buongusto 95%
- 40 ml di vino liquoroso tipo vin santo o marsala con almeno 16%
- 10 tuorli d'uovo
- 400 g di zucchero semolato o a velo
- 300 ml di latte intero
- qualche seme di bacca di vaniglia

#### **Procedimento**

In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero aiutandosi con le fruste, fino a che il composto non assuma una consistenza cremosa, poi aggiungere i semi di vaniglia.

Sempre continuando a mescolare aggiungere anche l'alcol puro e il vino liquoroso e infine il latte.

Cuocere il composto nella stessa ciotola a bagnomaria per almeno 10 minuti, senza alzare troppo la fiamma, l'acqua non deve bolire, deve solo "tremare", altrimenti si rischia di cuocere le uova.

Aspettare che il liquore si raffreddi e imbottigliarlo in una bottiglia di vetro scuro da 0,75 lt.

Conservare in luogo fresco e asciutto, anche in frigorifero va bene, e agitarlo sempre prima di berlo