

Costose -

Rosolio di vainiglia

Triturate 60 grammi di vainiglia e mettetela in un vaso di vetro con 2 litri di spirito, tenete questa miscela 3 settimane nel vaso ben turato per non far perdere la fragranza della vainiglia.

Sciogliete 3 chili di zucchero in 2 litri di acqua.

Unite le 2 miscele e filtrate. Finalmente imbottigliate il rosolio che piglia il nome di rosolio di vainiglia, potete indebolirlo aggiungendovi dell'acqua.

Rosolio di camella -