

Crema di cacao e vaniglia

Categoria: Portate - Liquori



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

La **crema di cacao e vaniglia** è un liquore abbastanza leggero, ottimo soprattutto per chi non ama i liquori troppo forti ma gradisce la dolcezza del **cacao** insieme al buonissimo aroma della **vaniglia**. Proprio per queste sue caratteristiche è un liquore che piace molto alle donne, si sa, sempre in cerca di **dolcezza**.

Ingredienti

>> Alcol puro 250 ml	>> Panna 150 ml
>> Cacao in polvere 100 g	>> Vanillina 1 bustina
>> Latte 350 ml	>> Zucchero 500 g

Preparazione



Per preparare la crema di cacao e vaniglia, iniziate scaldando in un pentolino il latte con la panna. Aggiungete i semi del baccello di vaniglia che avrete inciso per la lunghezza con un coltello (1). Incorporate anche lo zucchero e il cacao setacciato (2) e portate a ebollizione, mescolando continuamente per fare sciogliere i grumi ed ottenere un composto omogeneo (3).



Fate sobbollire il composto per circa 30 minuti. Fate raffreddare la crema e quando sarà tiepida passatela con un colino per eliminare eventuali grumi (4). Infine aggiungete l'alcool (5) mescolando con una frusta per amalgamare bene la crema (6). Infine travasate la crema di cacao e vaniglia in bottiglie di vetro. Riponete la crema così ottenuta in frigorifero!

Curiosità

Anche questo goloso liquore entra di diritto nella categoria delle ricette **afrodisiache**, ottime per scaldare l'atmosfera durante una cenetta romantica, mantenendo comunque una certa dolcezza. In questo liquore ci sono infatti ben due ingredienti afrodisiaci: il **cacao** e la **vaniglia**.

