

Likér z nutelly

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- smetana 500 ml
- nuttela 700 g
- mléko 500 ml
- cukr 120 g
- voda 50 ml
- **podle chuti**
- alkohol 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

Mléko, smetanu, nutellu a cukr povaříme na mírném ohni za stálého míchání. Poté základ likéru necháme vychladnout, nejlépe přes celou noc.

Poté pomalu přiléváme převařenou studenou vodu a alkohol. Promícháme a likérem naplníme lahve.

Likér z nutelly podáváme vychlazený.