

Crema Angélica

Ingredientes.

1. 500 gramos de tallos de Angélica fresca.
2. Dos litros de alcohol.
3. Tres kilos de azúcar.
4. Dos litros de agua.

Se cortan en pedazos pequeños los tallos de angélicas, se ponen en maceración durante seis días en dos litros de alcohol, agitándolo de vez en cuando. Por otro lado, una vez pasados los seis días, se disuelven tres kilos de azúcar en dos litros de agua. Seguidamente se retiran los tallos de angélica del extracto alcohólico y se juntan los extractos de alcohol y agua con azúcar. Para finalizar envasándolos o embotellándolos.