

## Karkadè

Durata 16 giorni

Ingredienti: 10 gr. di karkadè; 1/3 di baccello di vaniglia contuso; 3 gr. di anice contuso; 400 gr. di acqua; 400 gr. di zucchero; 350 gr. di alcool a 95°.

Procedimento: macinate le spezie in un mortaio e mettetele in un contenitore pieno d'acqua e alcool a macerare per 15 giorni. Unite lo sciroppo di zucchero sciolto nell'acqua e lasciate riposare un altro giorno. Filtrate ed imbottigliate.