

# Amarene Ubriache

Tagliate il picciolo delle amarene a circa tre millimetri dalla base, sciaquatele e asciugatele all'aria. Versate le amarene in vasi muniti di coperchio a chiusura ermetica, attenzione alla perfetta pulizia di questi ultimi, altrimenti rischiate di mangiare amarene danzanti alla muffa verde; quindi aggiungete lo zucchero, la cannella, i chiodi di garofano, le mandorle e l'alcool in modo che le amarene siano coperte perfettamente. Chiudere il vasetto e conservatelo in un luogo asciutto e buio, dove i bambini hanno paura di entrare, in quanto bisogna aspettare almeno tre mesi prima di provarle. ....E pensare che a noi basterebbe rimanere immersi nell'alcool solo per tre ore per essere perfettamente ubriachi.....

## Ingredienti

1000 G Amarene Mature  
200 G Zucchero  
Alcool Per Dolci  
1 Pezzetto Cannella In Stecca  
Alcuni Chiodi Di Garofano  
Alcune Mandorle Amare

## Note

Preparazione: 15 minuti.