

## **ESTRATTO DI VANIGLIA**

*Difficoltà: facile*

*Tempi di preparazione: 10 minuti più 3 mesi di riposo*

A me piace usare la vaniglia in baccelli e visto che è molto cara perché non utilizzarla tutto fino in fondo, con questa tecnica si possono mettere i baccelli svuotati dei suoi semi in infusione e ricavarne un estratto da utilizzare al posto della vaniglia nella preparazione delle nostre ricette. Di solito quando utilizzo i semi di vaniglia metto il baccello dentro al barattolo dello zucchero così si conservano e danno un buonissimo aroma di vaniglia allo zucchero, quando ne ho un po' preparo questo infuso aggiungendo una bacca di vaniglia non ancora utilizzata.

### **Ingredienti:**

- 60 g di acqua
- 60 g di zucchero
- 100 g di alcool per dolci
- 5 baccelli di vaniglia già utilizzati
- 1 baccello di vaniglia intero

### **Procedimento**

In un pentolino scaldare lo zucchero e l'acqua fino a formare uno sciroppo, far raffreddare lo sciroppo ed aggiungere l'alcool, mettere questo composto in una bottiglietta o un barattolo ed inserirvi i baccelli di vaniglia vuoti e quello non ancora svuotato avendo cura di tagliarlo per la lunghezza. Coprire l'esterno del recipiente con della carta alluminio in modo da non far prendere la luce all'infuso e lasciar macerare per circa 3 mesi.