

Liqueur aux oeufs

DIFFICULTÉ: facile



DURÉE: env. 30 min



Matériel:

- ♥ BOUTEILLE EN VERRE
- ♥ RUBAN SATIN EN OR ET BRUN
- ♥ PAPER BLOSSOMS - PRETTY BUTTERFLIES
- ♥ CISEAUX
- ♥ CASSEROLE
- ♥ MIXER
- ♥ ATTACHES PARISIENNES

Ingrédients:

- ♥ 350 ML LAIT
- ♥ 350 ML CRÈME FRAÎCHE
- ♥ 200 ML EAU-DE-VIE**
- ♥ 5 JAUNES D'OEUFs
- ♥ 100 G SUCRE/ SUCRE VANILLÉ

Préparation

Mélanger tous les ingrédients avec un mixer.
Chauffer lentement tout en continuant à remuer. Mais
ATTENTION... ce mélange ne doit pas bouillir !

Retirer du feu et laisser infuser pendant 10 minutes.
Pour finir, mélanger une dernière fois et mettre en bouteille.

Décoration

Réalise une fleur de ton choix parmi les pièces pré-découpées du set „Pretty Butterflies“. Noue les rubans satin or et brun autour du cou de la bouteille. Passe une attache parisienne à travers la fleur (voir photo du titre) et un des ruban satin et tu recourbes l'extrémité. FINI -

** Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé !

IDÉE BRICOLAGE

N°104.014 - LIQUEUR AUX OEUFS

