



200 gr di fiori d'Acacia* (senza il rametto centrale)

500 gr di zucchero

1 lt d'alcool

2 cucchiari di sciroppo d'agave

1 litro di acqua

Questo é un liquore dal profumo particolare e si può fare una solo volta l'anno, per un breve

periodo.

La fioritura qui da me é infatti già terminata ma in altri luoghi si possono ancora raccogliere (maggio-giugno é il periodo di fioritura).

Della pianta di acacia si utilizzano solo i fiori poiché corteccia, foglie e rametti sono tossici; i fiori di acacia sono bianchi, formano un grappolo pendulo, e sono molto profumati.

Una volta raccolti, senza lavarli, li mettiamo in un barattolo di vetro capiente facendo degli strati con lo zucchero e li lasciamo riposare per due giorni.

Il terzo giorno aggiungiamo alcool e sciroppo d'agave, e lasciamo in infusione sino a che il contenuto sarà completamente liquido. Infine aggiungiamo l'acqua, filtriamo e imbottigliamo.

* una pseudoacacia é la Robinia.