

Ingredienti:

1 kg di ciliege
100 gr. di zucchero
1 l. di alcool a 90 gradi
4 chiodi di garofano
un pezzetto di cannella

**Procedimento:**

Comprate 1 kg di ciliegie mature e perfettamente sane: lavatele, asciugatele con delicatezza e tagliate i gambi a metà.

Disponetele poi in un vaso di vetro, copritele con l'alcool a cui avrete aggiunto 100 grammi di zucchero, 4 o 5 chiodi di garofano e un pezzo di cannella. Chiudete il vaso e fate riposare per 8 settimane, in un luogo asciutto e buio.