

Patxaran

Ingredientes para una botella de litro:

- 600 ml. de crema de anis 24°.
- 150 ml. de cazalla 50°.
- Canela en rama.
- Endrinas
- Un vaso de agua

Preparación:

En una botella de litro, echar el anis, la cazalla y la canela en rama, añadir endrinas hasta llenar la botella. Esperar un mínimo de tres meses para consumir. En el caso de que vaya a estar más de un año, colar y retirar las endrinas.

Varios:

- Se pueden añadir unas flores de manzanilla.
- Las cantidades para una botella de $\frac{3}{4}$ son:
450 ml. de crema de anis 24°
115 ml. de cazalla 50°
- Para que quede menos dulce dicen que se puede añadir un poco de orujo blanco
- Hay gente que echa un cuarto de *cuco de nuez

*cuco de nuez, nuez verde sin abrirse