

## Λικέρ μαστίχας

### Υλικά:

#### *Για την εκχύλιση της μαστίχας*

- ✓ 1 λίτρο τσίπουρο Τυρνάβου
- ✓ 15 γρ. δάκρυα μαστίχας Χίου
- ✓ 20 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

#### *Για το σιρόπι*

- ✓ 400 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- ✓ 400 γρ. νερό

### Εκτέλεση:

- 1) Ανακατεύουμε όλα τα υλικά για την εκχύλιση της μαστίχας σε ένα μπολ.



2) Καπακώνουμε και αφήνουμε για 40 μέρες σε φωτεινό μέρος, ανακατεύοντας κάθε 2 μέρες.



3) Μετά τις 40 μέρες, βράζουμε τα υλικά για το σιρόπι μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.



4) Αποσύρουμε από τη φωτιά, κρυώνουμε και προσθέτουμε το μείγμα της εκχύλισης.



5) Σουρώνουμε και, προαιρετικά, περνάμε από τουλπάνι να γίνει διαυγές.



6) Σερβίρουμε σκέτο ή με πάγο.

*Πηγή: Άκης Πετρεζίκης*