

©conlaszarpas



### Ingredientes:

- 200-250 gr de cerezas
- 200 ml de kirch

### Preparación:

Lavamos y secamos las cerezas. Podemos conservarlas enteras o bien retirarles el rabito y sacarles el hueso con un sacahuesos de cerezas.

Colocamos en el bote esterilizado que hayamos elegido hasta que comience la boca del mismo y cubrimos con el kirch. Cerramos bien y esperamos 3 meses 1 mes al resultado.

Actualización 23/09/2015: macerar solamente durante 1 mes, ya que cogen demasiada fuerza.

A esperar!!!

[Conlaszarpasenlamasa](http://Conlaszarpasenlamasa)