Crema di limoncello

scritto da Mirko Achermann | 3 Agosto 2022

Ingredienti:

- 1 lt alcool
- 10-12 limoni non trattati
- 2.5 lt latte
- 1.5 Kg zucchero
- 2 bustine zucchero vanigliato

Preparazione:

Lavare bene i limoni (10-12).

Togliere la scorza con un pelapatate facendo attenzione di non prendere la parte bianca.

Mettere la scorza dei limoni in 1 lt di alcool e lasciar macerare per 3 giorni.

Dopo 3 giorni filtrare l'alcool.

In una pentola aggiungere il latte, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e portare ad ebollizione.

Lasciare raffreddare il tutto e in seguito aggiungere l'alcool filtrato, mescolare bene e imbottigliare.

Conservare le bottiglie in congelatore, la presenza di alcool e zucchero gli impediranno di congelare.

Servire freddo.

Per questa preparazione di possono usare anche arance e mandarini