

RICETTA CREMA DI LIMONCELLO

***1 LITRO ALCOOL PURO
8 LIMONI NON TRATTATI***

SBUCCIARE I LIMONI (solo la buccia gialla e non il bianco, utilizzare il pela patate) E METTERE A MACERARE PER 8 gg. Al BUIO

DOPO 8 GG, BOLLIRE PER 5/8 MINUTI, 2 LITRI DI LATTE FRESCO INTERO E 2 KG DI ZUCCHERO (a fuoco lento altrimenti sbotta ☺)

Dopo una decina di ore e cioè quando il latte è completamente freddo, unirlo all'alcool e limoni. Mescolare e lasciarlo per circa 10 minuti.

Prendere le bottiglie, imbuto e garze mediche o tulle per filtrare il tutto.

Fatte le bottiglie, mettere in freezer quella da consumare e conservare le altre bottiglie a temperatura ambiente.