



Crema di limoncello - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

liquore - crema - limone

Far macerare la buccia di 5 limoni non trattati in 250 gr di alcool per 6 gg.  
Trascorso il tempo suddetto, bollire 1/2 lt di latte con 500 gr di zucchero, per 3 volte nella stessa giornata. Appena sale il bollore, spegnere il fuoco e far raffreddare.  
Dopo la terza volta, filtrare l'alcool e mescolarlo con lo sciroppo di latte e zucchero.  
Imbottigliare. Scuotere la bottiglia prima di versare.  
Non occorre tenerlo in frigo, tanto finisce subito...

eCucinando.it