



Bimby: Limoncello - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

1 litro di alcol per liquori 95° , 1Kg di zucchero, 1 litro di acqua, 9 limoni non trattati (o 6 arance, o 10 mandarini), con la buccia spessa.

Lavare bene i limoni in acqua, calda per togliere la patina., Aiutandosi con il pelapatate, togliere solo la parte gialla delle scorze e metterle in un vaso capiente, con coperchio in fusione con l'alcol, per 8 giorni. Di tanto in tanto, agitare leggermente. Trascorso, questo tempo preparare lo sciroppo:, nel boccale zucchero e acqua, 30 min. 100° vel 1. Lasciare raffreddare per 12 ore poi unire lo sciroppo, all'alcol. Filtrare il tutto con, gli appositi filtri, imbottigliare e, conservare in dispensa per 8 giorni prima dell'uso.

eCucinando.it