

## Crema di Limoncello

Inviato da Alessio  
domenica 23 luglio 2006

Ingredienti: scorze di 6 limoni 1 litro di alcool puro 1 litro di latte 1/2 litro di acqua 1 kg di zucchero 3 confezioni di panna da montare da 125 ml.

Immergere completamente nell'alcool le scorze dei limoni e lasciare che macerino per 8 giorni. L'ottavo giorno mettere in una casseruola il latte, lo zucchero e l'acqua, portando il tutto all'ebollizione per 3 minuti. Fatto ciò aspettare che si freddi, quindi setacciare l'alcool ed aggiungerlo con panna agli altri ingredienti. Sbattere il tutto con una frusta per qualche minuto e la crema di limoncello è pronta. Va tenuta nel congelatore per berla ghiacciata.