



LIMONCELLO

4 à 5 citrons - 1 litre d'alcool (en pharmacie) - 1 litre d'eau - 800g de sucre en poudre – Laver les citrons, les essuyer soigneusement. Prélever les zestes de citron (sans le blanc). Les mettre dans un saladier ou un grand bocal, laisser macérer 48 heures. Retirer les zestes de citron. Verser dans une casserole 1 litre d'eau. Mélanger l'eau, l'alcool, le sucre. Bouillir 1/2 heure. Laisser refroidir et mettre en bouteilles. Réserver. A mettre au réfrigérateur ou au congélateur avant dégustation.