

CREMA DI LIMONCELLO

Ingredienti:

6 limoni non trattati

500 ml. di alcool

500 gr. di zucchero

1 l. di latte

Procedimento:

Sbucciare i limoni e mettere le bucce a macerare nell'alcool per 4 giorni.

Passati questi 4 giorni filtrare il liquido, bollire il latte e aggiungere lo zucchero e il liquido di limone e alcool.

Fare raffreddare e conservare in frigo.

