

## CREMA AL LIMONCELLO

### Ingredienti

- latte (1500ml)
- zucchero (600gr)
- 10 limoni
- vaniglia
- alcool (1000ml)

### Come si prepara

Mettere a macerare, per almeno una settimana, la parte gialla delle bucce del limone, in un barattolo a chiusura ermetica, coperte con l'alcool e rigirandole ogni tanto.

Passata la settimana, mettere sul fuoco il latte zuccherato, e scaldarlo senza farlo bollire, fino a quando lo zucchero sarà sciolto.

Farlo raffreddare, quindi aggiungere la vaniglia per profumarlo.

Aggiungere l'alcool dopo averlo filtrato con un colino su cui sia stata poggiate una garza o dell'ovatta. attraverso un colino.

Imbottigliare e lasciar riposare per almeno 15 giorni prima di consumare.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 20**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	97 kcal 406 kJ
-------------------	-------------------

### Tags

digestivo, crema di limoncello, super alcolico, finepasta, liquore



