

LE LIMONCELLO

Ingrédients :

6 citrons
1 l d'alcool de fruit à 40°
450 grs de sucre

Préparation :

Prélevez le zeste de 6 citrons, mettre dans 1 litre
d'alcool de fruit a 40 a45 °
Laissez macérer 16 jours.
Au bout des 16 jours, faire un sirop avec un demi
l d'eau+450g de sucre.
Incorporez la macération, mélangez, filtrez et mettre au congélateur.
A consommer avec modération l'abus d'alcool est mauvais pour la santé

Maryse BENARD