



## Crema di Limoncello

### **Ingredienti**

Per macerare le scorze dei limoni:

6 limoni

1/2 litro di alcool

Per la crema:

750 gr.latte

250 gr. panna fresca non zuccherata

1 kg. di zucchero

1 bustina di vanillina

Il caldo è arrivato piacevolmente, così ho pensato di fare un liquorino fresco e buonissimo!!

La crema di limoncello.....una ricetta VERAMENTE VERAMENTE FANTASTICAAAAAAAAA!! Semplice da fare e velocissima, tutto fatto in pochissimi giorni, una crema densa e senza grumi. la ricetta l'ho presa qui ben dettagliata e con il passo passo.

Lavare bene i limoni non trattati.

Con un pelapatate privare i limoni della buccia.

Macerare la scorza dei limoni nell'alcool per 24 ore in contenitori di vetro.

Dopo 24 ore filtrare (io l'ho fatto due volte).

Otterrete questo liquido colorato molto forte e profumato.

Il giorno seguente preparare la crema: unire il latte alla panna fresca, lo zucchero e la vanillina. Sobbollire a fuoco dolce per 20 minuti mescolando (non deve mai bollire).

Lasciar freddare, anche l'intera notte se necessario. Otterrete questo composto.

Unire la crema all'alcol, facendo attenzione a mescolare bene. Imbottigliare. Riporre in freezer. La crema di limoncello va servita fredda.

PROVATELA NON VI PENTIRETE!! CIN CIN!!

Fonte: [Cook Around](#)