



## LIQUORI FATTI IN CASA



### LIMONCELLO - ARANCINO - MANDARINETTO

#### Ingredientes:

700 ml de agua 500 ml de alcohol a 95 °  
500 gr (aproximadamente 6) de limón naranja o mandarina  
no tratado 600 gr de azúcar

#### Materiales necesarios

Quita cáscara · Botellas de vidrio · Recipiente hermético · Tabla  
para picar · Cuchillo de cerámica · Colador · Olla Embudo ·  
Cuchara de madera · Aluminio o bolsa de papel

#### Preparación:

Lave cuidadosamente y secar los limones orgánicos con un  
pañó · Pelar los limones con un pelador de verduras, teniendo  
cuidado de no quitar la parte blanca porque amarga ·  
Cortar la cáscara en trozos pequeños, preferiblemente  
usando un cuchillo de cerámica ·

¿Sabías que ... El uso de cuchillos de cerámica conserva los  
ingredientes activos en la cáscara de limón · Acero, sin  
embargo, podría alterarlos · Vierta el alcohol puro en un  
recipiente hermético junto con la ralladura de limón reducido  
a trozos pequeños · Dejar en macerados de cáscara de limón  
durante 3 semanas, teniendo cuidado de girar a menudo el  
recipiente para facilitar la extracción de los principios  
activos · Nota Teniendo en cuenta que los ingredientes  
activos en el limón son fotosensibles y sensible al calor  
(sensible a la luz y el calor) es posible que desee para  
envolver el recipiente de vidrio con papel de aluminio, o  
preferir un tazón de vidrio oscuro ·

Por la misma razón, es preferible mantener el alcohol con la  
cáscara de limón en un lugar fresco, lejos de fuentes de  
calor · Pasó las tres semanas, proceder con la preparación del  
jarabe · Lleve el agua a ebullición y disolver el azúcar · Dejar  
enfriar por completo ·

Combine el jarabe enfriado al alcohol y la cáscara de limón ·  
Deja macerar durante otros 7 días ·

Entonces filtrado del licor de cáscaras de limón (que  
mientras tanto se han dispuestos de la mayoría de los  
ingredientes activos), la botella y servir bien fría · Limoncello  
usted puede mantener el congelador: el alcohol y el  
contenido de azúcar en el interior impiden que se congele ·

### CREMA DE ...

#### Ingredientes:

½ litro de alcohol puro a 90 ° Limones -Naranja-  
Mandarina 4medio grande, no tratado 750 gr azúcar 1 litro  
Leche 250 gr de crema de leche 1 cucharada de brandy

#### Preparación:

Tome los 4 limones, lavar y pelar, tomando sólo la parte de  
la cascara, ponerlos en remojo en un recipiente junto con ½  
litros de alcohol puro por 3 días

(Si usted quiere menos alcohol, mettetene sólo 300 ml) ·

En la tarde del tercer día poner en una cacerola con 1 litro  
de leche 750 gr · de azúcar y 250 gr · de crema de leche ·  
Encienda el fuego y comenza a revolver hasta que comience  
a hervir, ya que el tiempo que tiene que contar es de una  
media hora, removiendo de vez en cuando, todo a fuego  
lento ·

Al cabo de media hora de apagar el fuego, poner la tapa y  
deje reposar por lo que 'toda la noche ·

Por la mañana se filtra a través de un colador de alcohol  
con la ralladura de limón y se vierte en la olla con la leche,  
agregar 1 cucharadita de vainilla y 1 cucharada de brandy ·  
Decantada en botellas y poner en el congelador ·

Cuando usted tiene que agitar antes de servir ·

(Receta probada ... excelente)