

Crema di limoncello "semplice"

Ingredienti:

Alcol puro ½ litro e a 90° Limoni 4 medio grossi non trattati Zucchero 750 gr Latte 1 litro

Panna per dolci 250 gr Brandy 1 cucchiaino

Preparazione:

Prendete i 4 limoni non trattati, lavateli e sbucciateli, prendendo solo la parte gialla, metteteli a macerare dentro a un barattolo assieme a 1/2 litro di alcool puro per 3 giorni

(se lo desiderate meno alcolico, mettetene solo 300 ml).

La sera del terzo giorno mettete in una pentola 1 litro di latte con 750 gr. di zucchero e 250 gr. di panna per dolci.

Accendete il fuoco e incominciate a mescolare fino a quando non inizi il bollore, da quel momento dovete contare mezz'ora, mescolando di tanto in tanto, tutto questo a fuoco dolce.

Alla fine della mezz'ora spengete il fuoco, mettete il coperchio e lasciate riposare così per tutta la notte.

Al mattino filtrate attraverso un colino l'alcool con la scorza dei limoni e versatelo nella pentola con il latte, aggiungete 1 bustina di vaniglia e 1 cucchiaino di brandy.

Travasate nelle bottiglie e mettetelo in freezer.

Quando dovete servirlo **agitatelo** prima.

(ricetta provata ... ottima)

