

## LIMONCELLO

### Ingrédients :

15 citrons jaunes non traités  
2 litres d'alcool de fruits

---

800grs de sucre en poudre  
1 litre d'eau



Dans un bocal hermétique, faites macérer pendant 40 jours les zestes (*prélevés avec un économe*) des citrons dans l'alcool.

Remuez le mélange chaque jour.

---

Filtrez la décoction, faites un sirop à feu doux avec le sucre et 1 litre d'eau.

Mélangez le tout.

Laissez reposer le Limoncello au frais pendant 30 jours.

Se consomme glacé.

Peut être également consommé étendu d'eau gazeuse avec des glaçons.

<http://www.vasvoir.fr>