

Λιμοντσέλο

Υλικά

Για το λιμοντσέλο

10 βιολογικά λεμόνια

1 lt αλκοόλ

Για το σιρόπι

500 γρ. ζάχαρη

500 γρ. νερό

Εκτέλεση

Πλένουμε καλά τα λεμόνια, αφαιρούμε με κοφτερό μαχαίρι μόνο την εξωτερική κίτρινη φλούδα και την βάζουμε σε αποστειρωμένο γυάλινο βάζο.

Περιχύνουμε με το αλκοόλ και σφραγίζουμε. Αφήνουμε να μείνει από 3 έως 10 ημέρες. Όσο περισσότερο μείνει, τόσο πιο ωραίο γίνεται το σπιτικό λικέρ.

Βάζουμε τη ζάχαρη και το νερό σε κατσαρόλα και ανακατεύουμε.

Από την ώρα που θα βράσει, συνεχίζουμε και βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 3-5 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει.

Σε τουλπάνι σουρώνουμε το αλκοόλ που πλέον είναι κατακίτρινο και αφαιρούμε τις φλούδες.

Προσθέτουμε το σιρόπι και ανακατεύουμε.

Ισομοιράζουμε σε 2 αποστειρωμένα μπουκάλια.

Το αφήνουμε να ωριμάσει για 10 ημέρες και το σερβίρουμε πάντα παγωμένο.