

Λικέρ λεμόνι με τσίπουρο ή κονιάκ

Υλικά:

- ✓ 8 λεμόνια μέτριου μεγέθους χοντρόφλουδα, βιολογικά (ακέρωτα και αράντιστα)
- ✓ 1 κιλό ζάχαρη
- ✓ 1 μικρό ξύλο κανέλας
- ✓ ½ μοσχοκάρυδο κομμένο σε 2-3 κομμάτια
- ✓ 1200ml τσίπουρο ή κονιάκ

Εκτέλεση:

1. Κόβουμε τις φλούδες των λεμονιών και με ένα αιχμηρό μαχαίρι αφαιρούμε προσεκτικά το άσπρο εσωτερικό τους.



2. Στύβουμε τα λεμόνια και ρίχνουμε το χυμό τους σε ένα βάζο που κλείνει καλά. Προσθέτουμε τις κίτρινες φλούδες, τη ζάχαρη, τις μυρωδιές και το ποτό. Σφραγίζουμε και αφήνουμε το βάζο σε χλιαρό σημείο του σπιτιού.



3. Μετά από 50 ημέρες, φιλτράρουμε το λικέρ και το φυλάμε σε μπουκάλια

Συμβουλή: Αν το λικέρ σας φανεί άγλυκο, μπορείτε να προσθέσετε λίγη ζάχαρη και να το ξανακλείσετε για λίγες μέρες. Αν σας φανεί πολύ γλυκό, προσθέστε λίγο τσίπουρο ή κονιάκ.

Η ίδια διαδικασία μπορεί να εφαρμοστεί σε όλα τα σπιτικά λικέρ.