

LIMONCELLO



INGREDIENTES

- CASCA FINA DE 25 LIMÕES (SÓ A PARTE AMARELA)
- 1L AGUARDENTE
- 500G AÇUCAR
- 650ML ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Coloque num recipiente fechado a casca dos limões e a aguardente, e deixe repousar durante 48h num local escuro e seco.

2. Após esse tempo, coloque na taça o açúcar e a água e programe vel 3, 110º, durante 15m.

3. Deixe arrefecer e junte a aguardente e o limão.

4. Coe a mistura e distribua por garrafas

5. Sirva fresco ou com gelo

6. Bom apetite!
