

Ingredienti

8 – 10 limoni non trattati

1kg di zucchero

1/2 l di latte intero

1/2 l di panna fresca

1 bustina di vanillina (o in alternativa 1 baccello di vaniglia)

500ml di alcool puro a 95°

Biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

Zucchero di canna

Preparazione

Iniziamo a preparare la crema di limoncello (con queste dosi otterrete due litri di crema).

Lavate i limoni in acqua tiepida e spazzolateli delicatamente per ripulirli da eventuali residui. Sbucciateli con un pela patate e tagliate le scorze in listarelle.

Mettetele in un vaso di vetro e aggiungete l’alcool. Chiudete bene il contenitore e lasciatele macerare per 3 giorni in un luogo buio e fresco.

Trascorso questo tempo, portate ad ebollizione il latte con la panna e la vanillina.

Quindi spegnere e una volta tiepido, aggiungere lo zucchero e mescolate fino a farlo sciogliere completamente.

Una volta che si sarà raffreddato aggiungere la miscela di alcool filtrata.

Mescolate bene il tutto e imbottigliate. Prima di servirla va fatta riposare in frigo per almeno 7 giorni.

Per comporre il nostro dessert basterà mettere in ciascun bicchiere circa 4 biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta spezzettati grossolanamente (bisogna ricoprire quasi tutto il bicchiere), versare la crema di limoncello e spolverare alla fine con dello zucchero di canna.

http://danys82.blogspot.it/2014/02/delizia-al-limone.html