

23 Δεκεμβρίου 2016

Λικέρ λεμονιού (λεμοντσέλο)

/ Γαστρο(A)νομία

Καίτη Μαντζαρίδου





Πλένουμε τα λεμόνια και κόβουμε μόνο το κίτρινο μέρος της φλούδας. Βάζουμε τις φλούδες σε βάζο μαζί με το οινόπνευμα για 15 ημέρες. Όταν περάσει το χρονικό αυτό διάστημα, ετοιμάζουμε το σιρόπι που το βράζουμε για 5´ λεπτά και το αφήνουμε να κρυώσει. Σουρώνουμε τις φλούδες και ενώνουμε το κρύο σιρόπι με το στραγγισμένο οινόπνευμα. Το βάζουμε σε μπουκάλια και το διατηρούμε στην κατάψυξη.

- 10 ακέρωτα λεμόνια
- 1 λίτρο άσπρο οινόπνευμα 90ο
- 900 γρ. ζάχαρη
- 1,5 λίτρο νερό εμφιαλωμένο

Πηγή: Από το βιβλίο της Καίτης Μαντζαρίδου, «Νέα νηστήσιμα φαγητά και γλυκά», έκδ. Ι.Μ. Μονής Βατοπαιδίου, Άγιον Όρος 2015, <http://www.vatopedi.gr/ekdoseis-immb/54490/>

<http://bit.ly/2hYMg7g>