

Ликер "Лимончелло"



1 ч 0 мин



1 порции



4 ингредиента

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность: 5694 Ккал

Белки: 28.6 грамм

Жиры: 1.0 грамм

Углеводы: 546.3 грамм

Ингредиенты

Категории: [Напитки](#), [Ликеры](#)

Ингредиент	Кол-во
Сахар	500 г
Лимон	8 штук
Вода	650 мл
Питьевой спирт	500 мл

Инструкция

1. Лимоны обдать кипятком и протереть. Это нужно для того что бы смыть с них воск, которым их обрабатывают. Затем с них нужно снять цедру. Цедру снимаем аккуратно, так что бы не задеть белый слой, который будет горчить.
2. Цедру переложить в герметично закрывающуюся емкость и залить спиртом. Цедре дать настояться в темном прохладном месте дней 5. Ежедневно взбалтывать примерно 2 раза.
3. После того как цедра настоится спирт можно процедить, цедру отжать и приступать к приготовлению сиропа.
4. Для сиропа 500 грамм сахара зальем 650 мл воды и поставим на огонь. К смеси можно добавить оставшуюся цедру. Так сироп приобретет дополнительный аромат. Сироп нагреваем, периодически помешивая пока не растворится сахар. Доводить до кипения не нужно. Затем снимаем с огня и даем остыть до комнатной температуры.
5. Смешиваем полученный сироп с спиртовым настоем. Смесь помутнеет, но это нормально, т.к. высвобождаются эфирные масла лимона, находившиеся в спирту. Добавляем сок 2 лимонов.
6. Полученный напиток настаиваем в холодильнике 5 дней, ежедневно взбалтывая.
7. Перед употреблением лимончелло стоит охладить в морозильной камере.