

LIMONCELLO

INGREDIENTES

5 limões-sicilianos

500 ml de vodca

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Lave bem as cascas dos limões sob água corrente e seque bem. descasque os limões com cuidado para não tirar a parte branca.

Junte as cascas dos limões num pote com fechamento hermético com a vodca e tampe. Deixe descansar por pelo menos 5 dias.

Após os 5 dias de descanso, prepare a calda da água com o açúcar em fogo médio até ferver e todo o açúcar dissolver - deixe esfriar.

Junte a calda de açúcar ao pote com vodca e cascas de limão, misture, tampe e deixe descansar por mais 5 dias.

Coe, descarte as cascas e transfira o licor para uma garrafa.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13349-limoncello.html>