

## Le LIMONCELLO de Raymonde

### Ingrédients

- 1 kg de citrons non traités
- 1 l d'alcool à 90°
- 1 l d'eau
- 600 g de sucre en poudre

### Recette

Prélever le zeste des citrons (uniquement le jaune).  
Mettre à macérer dans l'alcool pendant 15 à 20 jours.  
Faire bouillir l'eau avec le sucre pour faire un sirop.  
Mélanger une fois refroidi à l'alcool et aux écorces.  
Filtrer puis mettre en bouteille.

Conserver au congélateur

