

LIMOSA

Ingredienti per 4 persone:

- 7 limoni
- 500 g di alcool
- 250 g di panna per dolci
- 375 g di latte condensato
- 500 g di acqua
- 300 g di zucchero

Mettere le bucce dei limoni in infusione nell'alcool per 15 giorni.

Preparare lo sciroppo con l'acqua e zucchero ed unirlo freddo all'alcool, precedentemente filtrato dalle bucce, unire la panna senza montarla (al limite batterla un po' con la forchetta) e il vasetto di latte condensato.

Riporre in frigo lasciare riposare qualche giorno, e agitatela prima di servirla.