

# Crema di Limoncello

**Autore :** Carolina Barra

**Data :** 14 Maggio 2017



## *Ingredienti*

1 litro e 150 cl di alcool  
1 chilo e 700 grammi di zucchero  
2 litri di latte intero fresco  
10 limoni di media grandezza  
2 bustine di vanillina

## *Preparazione*

Il procedimento iniziale è lo stesso del [limoncello](#) che abbiamo visto nella relativa ricetta.

Sbucciate i limoni in modo da prendere solo la parte gialla, evitando accuratamente di includere parti di bianco.

Mettete a macerare le bucce nell'alcool per 10 giorni; come contenitore potete benissimo usare anche una bottiglia, ovviamente di vetro, meglio evitare la plastica.

A questo punto arriviamo alla parte più delicata della preparazione, ma basta un poco di attenzione perché tutto vada liscio.

Siamo al momento in cui viene unito il latte allo zucchero e alla vanillina, per portare tutto ad ebollizione.

Secondo la mia esperienza, il segreto perché la crema di limoncello venga bene è nell'usare due accorgimenti.

Il primo è che il latte sia intero e soprattutto fresco. Le volte in cui ho usato il latte a lunga conservazione il risultato non mi è sembrato ottimale.

L'altro segreto, altrettanto importante, è quello di evitare che nel portare il latte ad ebollizione si formi in superficie quella leggera pellicola bianca dovuta alla condensazione.

Per riuscirci basta un fuoco lento e un po' di pazienza per mescolare costantemente il latte. Mentre lasciate raffreddare, filtrate l'alcool, poi unite al latte ed imbottigliate.

Mentre per il limoncello la conservazione in *freezer* è un fatto di gusti, per la crema è una necessità, il latte, altrimenti, andrebbe a male.