

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Marmellata di limoni

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

12 limoni

1

5 kg di zucchero

3 bicchieri di acqua.

PREPARAZIONE

1 1° giorno: Lavate e tagliate i limoni a fette il più sottili possibile. Togliete i semi e lasciate macerare nell'acqua fredda.

2° giorno: Scaldate l'acqua della macerazione.

3° giorno: Togliete le fette di limone e mettetele a cuocere in acqua pulita finché la buccia non sia morbida.

2 Nel frattempo preparate uno sciroppo con acqua e zucchero; fate bollire per 5 minuti.
Aggiungete le fette di limone e lasciate cuocere per 45 minuti.