



## Sirop de citron ~ Xarop de llimona

Pour 1 litre de sirop environ :

500 gr de citrons non traités

750 gr de sucre cristallisé

250 ml d'eau

Préparation :

Prélevez les zestes des citrons.

Faites chauffer l'eau et le sucre et portez doucement à ébullition.

Jetez les zestes de fruits dans le sirop en ébullition et laissez mijoter 5 minutes.

Pendant ce temps, pressez les citrons. Versez le jus dans un saladier. Versez le sirop et les écorces sur le jus.

Laissez macérer pendant 24 heures.

Filtrez et mettez en bouteilles.