

## Sciropo di sambuco

Per 6 litri

### Ingredienti:

25 fiori di sambuco

3 kg di zucchero

3 l d'acqua

3 limoni, non trattati

50 g di acido citrico

### Preparazione:

Lavare i limoni non trattati e tagliarli a fette. Mescolare tutti gli ingredienti e far riposare per 24 ore. Durante il tempo di riposo mescolare più volte. Successivamente passare lo sciropo al setaccio, imbottigliare e chiudere bene le bottiglie. Conservare in frigo o in cantina.

### Suggerimento:

Utilizzare lo sciropo per succhi, cocktail, sorbetti, creme o bowle.

