QUENTÃO DE FESTA JUNINA

INGREDIENTES

1 litro de cachaça

1 litro de água

500 g de açúcar

1 laranja

1 limão

50 g de gengibre

8 cravos da índia

1 colher (sopa) de canela em pau ou 2 ramas

MODO DE PREPARO

Descasque a laranja e o limão com um descascador de alimentos para que a casca saia bem fininha, pois, a parte branca amarga a receita

Descasque o gengibre raspando com uma colher e corte em rodela não muito finas

Em uma panela grande, junte o açúcar, as cascas das frutas (use a casca da laranja e matade da casca do limão), o gengibre, o cravo e a canela

Leve em fogo médio para caramelizar o açúcar mexendo sempre com uma colher de pau

Deixe a água e a cachaça por perto, quando o açúcar derreter e atingir a cor marrom clara coloque a água e a cachaça com cuidado para não espirrar em você

Muito cuidado para não queimar o caramelo, pois isso também amarga a receita

Como a água e a cachaça estão frias, o caramelo vai pedrar, mas é só esperar que os líquidos fervam que os torrões derretem

Siva quente e em canecas para não se queimar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1063-quentao-de-festa-junina.html