

MOLHO JACK DANIEL'S

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de molho inglês
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 1 colher de sopa de molho de pimenta (tabasco)
- 1 colher de chá de cebola em pó
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 1 xícara de água
- 1 xícara de whiskey jack daniel's
- 4 cubos de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes numa panela grande.

Deixe apurar, mexendo algumas vezes, por aproximadamente 30 minutos, ou até reduzir a 1/3 do volume inicial.

Muito cuidado que conforme vai apurando, a tendência é ir espumando e acabar transbordando da panela, por isso o ideal é uma panela grande e mexer toda vez que começar a subir.

Esse molho é excelente com carnes vermelhas, principalmente em churrascos ou em assados, mas sempre depois de prontos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28703-molho-jack-daniels.html>