

LICOR DE JABUTICABA COM CRAVO E CANELA DE PAU

INGREDIENTES

- 1 kg jabuticabas
- 1 litro pinga ou vodka (escolher a que preferir)
- 500 g de açúcar
- 500 ml de água

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente estoure as jabuticabas e esmague até sair o líquido.
- Coloque tudo em um recipiente grande (pote ou garrafa) que tenha tampa para fechar.
- Coloque a pinga ou vodka (escolher a que preferir) junto com as jabuticabas no recipiente.
- Durante 10 dias, uma vez por dia, abrir o recipiente e mexer o licor com colher de madeira.
- Coloque de volta em local escuro, sem iluminação. Depois de 10 dias coe com a peneira e retire o bagaço do licor.
- Em uma panela ferva 500 ml de água e coloque o açúcar.
- Mexa até que dissolva o açúcar.
- Coloque junto com as jabuticabas e a pinga ou vodka (escolher a que preferir).
- Coloque 4 cravos e 3 canelas-de-pau.
- Deixe envelhecer por, no mínimo, 25 dias em local escuro.
- Quanto mais envelhecido melhor fica o licor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34025-licor-de-jabuticaba-com-cravo-e-canela-de-pau.html>