

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.

©2024 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>