

QUENTÃO NORDESTINO

INGREDIENTES

1 litro de aguardente destilada

canela em pau a gosto

cravo-da-índia a gosto

1 litro de conhaque de gengibre

500 g de gengibre

1 kg de rapadura

MODO DE PREPARO

Um dia antes coloque o cravo e a canela dentro da aguardente durante 8 horas para aromatizar.

No dia limpe e corte o gengibre em pedaços pequenos e bata-o no liquidificador juntamente com a aguardente.

Esprema contra uma peneira fina para tirar todo o sumo.

Numa panela grande, coloque a rapadura e despeje o sumo do gengibre adicionando também o conhaque. Ligue o fogo e mexa com uma colher de pau até que a rapadura se dissolva por completo. Após estar bastante aquecido desligue o fogo e sirva bem quente. Para que não perca a temperatura é recomendável que o armazene em uma garrafa térmica.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34861-quentao-nordestino.html>