

LICOR DE PASSAS

INGREDIENTES

1 litro de água

600 g de açúcar

1 litro de pinga (de sua preferência)

300 g de uva passas

MODO DE PREPARO

Deixe as passas de molho por aproximadamente 2 horas para poder da uma hidratada, após esse período reserve-as.

Ferva 1 litro de água com 400 g de açúcar.

Enquanto isso prepare o caramelo com o restante do açúcar.

Misture a água fervente ao caramelo e deixe ferver mais um pouco.

Deixe a mistura esfriar e acrescente a pinga e as uvas passas.

Apos esse processo distribua em garrafas esterilizadas, feche as bem e deixe repousar por no minimo 1 mês.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/45915-licor-de-passas.html>