

LICOR DE ACEROLA DELÍCIA

INGREDIENTES

- 1,5 kg de acerolas maduras
- 6 copos americano de açúcar
- 2 garrafas de cachaça
- 6 copos americanos de água

MODO DE PREPARO

- Coloque em uma vasilha grande de plástico a acerola.
- Adicione as duas garrafas de cachaça.
- Tampe e deixe 48 horas em infusão.
- Adicione em uma panela de alumínio grande 4 copos de açúcar.
- Adicione os 4 copos de água.
- Mexa com uma colher de pau até começar a dourar.
- Desligue o fogo e deixe esfriar.
- Bata só um pouco a acerola e a cachaça no liquidificador .
- Adicione em uma vasilha acrescentando os 2 copos de água.
- Esprema em um pano em uma vasilha pode ser de plastico.
- Adicione os dois copos americanos de água.
- Adicione todo liquido na panela com o açúcar já dourado.
- Misture bem e coloque nos 3 litros.
- Pode colocar na geladeira.
- Só saborear e deixar o carro na garagem claro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46087-licor-de-acerola-delicia.html>