

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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