

LICOR DE CHOCOLATE (TRADIÇÃO DA FAMÍLIA DUNZER)

INGREDIENTES

- 1 garrafa de cachaça
- 1 litro de leite de pacote (não use o de caixinha)
- 1 kg de açúcar
- 100 g de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Ferva o leite e deixe esfriar totalmente.

O próximo passo, você pode fazer de duas maneiras:

A primeira maneira de fazer é colocar no liquidificador a cachaça, o açúcar, o chocolate em pó e o leite, e bata até que fique bem misturado.

E a segunda é misturar numa jarra ou bacia bem funda a cachaça, o açúcar e o chocolate em pó e misturar à mão com uma colher ou fustão e depois de bem misturado colocar o leite e voltar a misturar à mão.

Depois de feito isso, coloque em uma garrafa bem fechada, e preferencialmente, conserve em geladeira.

Dura pelo menos uma semana, mas pode ter certeza, acaba antes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49910-licor-de-chocolate-tradicao-da-familia-dunzer.html>