

LICOR DE BUTIÁ

INGREDIENTES

Butiás - aproximadamente medida de 1/2 vidro de boca larga com capacidade para 3 litros

2 litros de pinga (vai depender do tamanho dos butiás)

1 kg de açúcar

500 ml de água

MODO DE PREPARO

Deixar os butiás em macerando com a pinga por no mínimo 1 mês.

Ao final do período de maceração, coar a infusão e reservar.

Fazer uma calda com o açúcar e a água, deixando ferver e esfriar a calda.

Quando a calda esfriar, juntar com a infusão e deixar descansar por mais 1 mês.

Demora um pouco mas o resultado é ótimo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50803-licor-de-butia.html>