# LICOR DE FIGO DO POLINARI

## INGREDIENTES

1 pote de vidro pra uns 3 litros

Folhas jovens de figo, aquelas mais verdes calaras, o suficiente para encher o vidro até a metade

1 a 2 litros de álcool de cereal que vende em loja de produtos naturais

1 kg açúcar cristal

3 litros de água mineral

1 panela com capacidade para 4 ou 5 litros

1 mescola, uma pá de polenta ou colher grande para mexer

## MODO DE PREPARO

Preparo do extrato ou essência (pode-se comprar essências potáveis pra preparar licores).

Lave e corte ou rasgue as folhas de figo em pedaços menores ao gosto. Coloque-as no vidro ou recipiente que não de cheiro e a tampa vede. Cubra-as com alcool de cereal só o suficiente para cobri-las. Tampe o vasilhame e de uma chacoalhada. Deixe em imersão por 4 ou 5 dias e todos os dias de uma chacoalhada no vasilhame.

Depois de 4 ou 5 dias jogue fora as folhas e guarde o extrato ou essência.

Quanto tiver o estrato, pegue uma panela de 4 ou 5 litros e coloque 3 litros de água mineral ou filtrada ou de poço e adicione um quilo de açúcar cristal. Leve ao fogo médio e quando mornar a água comece a mexer para diluir o açúcar. Quando diluído, não sobrar no fundo ta pronto.

Para cada 3 litros de xarope (agua açucarada) coloque um litro de alcool potavel que ficou com o cheiro cor e gosto das folhas de figo. CUIDADO COM O TIPO DE ÁLCOOL QUE USA, use álcool etilico de cereal ou vodka muito boa daquelas que não tem gosto ou cheiro e são bem caras.

Pode variar a quantidade de álcool no montar o licor e de açúcar no fazer o xarope.

Coloque em garrafa de vidro com rolha e sirva bem gelado em pequenos calices ou copinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55194-licor-de-figo-do-polinari.html