QUENTÃO JUNINO

INGREDIENTES

1 litro de cachaça

5 litros de água

cascas secas de 4 laranjas

cascas secas de 2 limões

2 limões cortados em cruz

150 g de gengibre em rodelas

40 g (1 pacote) de cravo-da-índia

200 g (5 pacotes) de canela em pau

200 g de capim limão (capim santo)

2 maçãs cortadas em pedacinhos

800 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande o açúcar e meio copo de água; derreta

Acrescente à calda fervendo, as cascas secas, os limões, o gengibre, o cravo

Coloque o resto da água e deixe ferver por 20 minutos

Acrescente a cachaça e deixe ferver por mais 10 minutos

Se for colocar em garrafa térmica, filtre o quentão e coloque as maçãs picadas ao servir no copo

Se for deixar na panela ou caldeirão, não é preciso filtrar o líquido e adicione as maçãs dentro da panela

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9291-quentao-junino.html