

LICOR DE CANELA



INGREDIENTES

- 1 LT ÁGUA
- 1 LT AGUARDENTE
- 650 GR AÇÚCAR
- 10 PAUS DE CANELA

CONFEÇÃO

1. Coloque a água e os paus de canela na taça com o acessório misturador, e programe 20m, temperatura 100º, velocidade 3

2. Aos 10m adicione o açúcar pela abertura da tampa.

3. Quando terminar, programe na vel. 3, durante 2m e vá adicionando a aguardente pela abertura.

4. Deixe arrefecer completamente e verta em garrafas, dividindo os paus de canela pelas mesmas.
