

# 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.