

LICOR DE TANGERINA



CONFEÇÃO

1. No copo da CC coloque a lâmina misturadora; Corte as tangerinas em pedaços com a casca, deite-as no copo, juntamente com a água, açúcar, pau da canela e a estrela de anis, programar V2 /120º/20 minutos;
2. De seguida programar V.1 e adicionar a aguardente pela abertura da tampa;
3. Desligue e deixe arrefecer Totalmente;
4. Após isto, coloque o licor em recipientes (garrafas) e deixe repousar pelo menos 24 horas.

INGREDIENTES

- 1 L AGUARDENTE
- 4 TANGERINAS
- 300 GR AÇÚCAR
- 400 ML ÁGUA
- 1 PAU DE CANELA
- 1 ESTRELA DE ANIS