

LICOR DE CAFÉ



INGREDIENTES

- 1 LITRO DE AGUARDENTE
- 500 GR AÇÚCAR
- 650 ML ÁGUA
- 3 COLHERES SOPA CHEIAS DE CAFÉ EM GRÃO

CONFEÇÃO

1. Coloque num recipiente com tampa a aguardente e os grãos de café. Feche bem e deixe em repouso 8 dias.

2. Acessório batedor. Após este tempo coloque na taça a água e o açúcar e programe velocidade 2, 120°, 18 minutos. Retire, deixe arrefecer e adicione ao preparado anterior.

3. Com a ajuda de um funil, passe o líquido para as garrafas.

4. Deixe o licor durante alguns dias nas garrafas de forma a intensificar o sabor. Num lugar fresco e escuro.

5. Receita adaptada para a CC de <http://bimbyworld.com/licor-de-cafe-simples.bimby>
