

LICOR DE ESPECIARIAS



INGREDIENTES

- 1 LITRO DE AGUARDENTE
- 500 GR AÇÚCAR
- 650 ML ÁGUA
- 1 ESTRELA DE ANIS
- 1 PAU DE CANELA
- MEIA VAGEM DE BAUNILHA
- 2 CRAVINHOS
- 2 PITADAS NOZ MOSCADA
- 1 PITADA SEMENTE CARDAMOMO

CONFEÇÃO

1. Coloque num recipiente com tampa a aguardente, a estrela de anis, o pau de canela, a baunilha, os cravinhos a noz moscada e as sementes de cardamomo.

2. Feche bem e deixe em repouso 8 dias.

3. 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.

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

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

6. Receita adaptada para a CC de <http://bimbyworld.com/licor-de-especiarias.bimby>
