

LICOR DE ALFARROBA



CONFEÇÃO

1. Acessório batedor. Colocar na taça o açúcar, a água e a alfarroba moída. Programar velocidade 2, 120º, 8 minutos.
2. Retire da taça e coloque num recipiente grande. Deixe arrefecer. Junte a aguardente e misture bem. Adicione a casca de limão e as vagens de alfarroba, tape bem e deixe macerar entre 10 a 15 dias.
3. Mexa todos os dias com a ajuda de uma colher.
4. Filtre e engarrafe.

INGREDIENTES

- 1LT DE AGUARDENTE
- 1KG DE AÇÚCAR
- 1LT DE ÁGUA
- 2 VAGENS DE ALFARROBA, MADURAS PARTIDAS AOS BOCADOS 2 CHÁVENAS DE ALFARROBA TORRADA E MOÍDA FINA
- 1 CASCA DE LIMÃO