

LICOR DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Com o copo da CC limpo e seco, coloca-se a lâmina picadora e o chocolate previamente partido (inteiro não é opcional pois atrasa o processo) selecciona-se a velocidade 12, 30 segundos ;

2. Juntar o açúcar amarelo, seleccionar velocidade 12, 20 segundos, para misturar os dois ingredientes;

3. Mudar para a lamina Misturadora;

4. Juntar a água e programar 30 minutos, 100ª, velocidade 6;

5. Deixar arrefecer, até estar morno, juntar o leite condensado e a vodka, seleccionar velocidade 6, 4 minutos;

6. Distribuir por uma ou várias garrafas, guardar ou no frio ou em local seco e fresco;

7. Sugestão de apresentação: Antes de servir derreta chocolate e molhe o bocal dos copinhos, leve ao frio e sirva após o chocolate estar firme;

8. Nota: o licor no frio tem validade de 6 meses, no local fresco e seco 3 meses.

9. Nota: Receita adaptada à CC, original livro "Prendas de Natal com a Bimby"

INGREDIENTES

- 500G DE AÇÚCAR AMARELO;
- 500G DE ÁGUA MINERAL (GARRAFA, DA TORNEIRA ALTERA O SABOR);
- 1 TABLETE DE CHOCOLATE PRETO DE CULINÁRIA (200GR)
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO;
- 500GR DE VODKA (OU WISKY)