

LICOR DE LARANJA, CANELA E MEL



INGREDIENTES

- 2 LARANJAS MÉDIAS
- 200GR DE AÇÚCAR MASCADO
- 2/3 COLHERES DE SOPA DE MEL(USEI CASEIRO)
- 2 PAUS DE CANELA
- 400 ML DE ÁGUA
- 1 LITRO DE BAGAÇO (USEI CASEIRO)

CONFEÇÃO

1. Acessórios misturador.

2. Na taça coloquei a água, laranjas, açúcar e a canela.

3. Programei a velocidade 2 a 120 graus por vinte minutos.

4. Após terminar o tempo re programei para velocidade 1 e pelo bocal juntei o mel e o bagaço, deixar arrefecer na taça e depois por numa garrafa (eu gosto de por os licores no frio e deixo repousar por 24 horas até consumir).

5. Receita de Alexandra Moura
