

As minhas Receitas

Licor de noz



Ingredientes: 10 unidade de nozes verdes
1 litro de aguardente
1 unidade de pau de canela
0 totaste de açúcar
0 totaste de água

Instruções de preparação:

Pique as nozes verdes, com um garfo e coloque-as a macerar com a aguardente e a canela, cerca de dois meses em local escuro, de preferência dentro de um armário. Depois, coe o líquido, meça a quantidade e leve ao lume a mesma quantidade de água com o açúcar. Deixe ferver por 5 minutos, retire do lume e junte à aguardente. Engarrafe o licor e deixe-o repousar, pelo menos por 30 dias.

Sugestões Adicionais: