Reproduzir 500

LICOR DE ROSAS

Material:

60 pétalas de rosas
Meio copo de água de flor de laranjeira
2 litros de álcool
2 e meio quilos de açúcar
1 litro e meio de água

Modo de preparar:

- Esmagar as pétalas de rosas com 1 copo de açúcar
- Juntar as pétalas amassadas com o açúcar ao álcool e a água de flor de laranjeiras e deixar em infusão durante 10 dias
- Fazer o xarope - água e açúcar
- Juntar a infusão com o xarope frio
- Coar
- Engarrafar.

LICOR DE TANGERINA

Material:

Meio litro de caldo de tangerina
1 litro de álcool
1 litro de água
1 e meio quilo de açúcar
4 favas de baunilha

Modo de preparar:

- Juntar o caldo de tangerina com 2 copos de álcool e deixar por infusão durante 10 dias.
- Deixar a baunilha com o restante de álcool em infusão em outra vasilha durante 10 dias.
- Filtar a infusão do caldo da tangerina
- Filtrar a infusão da baunilha
- Fazer o xarope - água e açúcar
- Juntar os filtrados com o xarope frio.
- Engarrafar.

LICOR DE OVOS

Material:

8 gemas
2 claras
Meia garrafa de álcool
3 copos de leite
Meio quilo de açúcar
Baunilha

Modo de preparar:

- Ferver o leite junto com a baunilha e o açúcar
- Misturar as claras em neve com as gemas
- Juntar o leite frio com os ovos
- Colocar o álcool
- Coar
- Engarrafar

LICOR DE PITANGA

Material:

1 litro de pitanga maduras (caldo)
1 litro de álcool
1 quilo e meio de açúcar
1 litro de água

Modo de preparar:

- Espremer as pitangas até conseguir 1 litro de caldo
- Juntar o álcool com o caldo das pitangas e deixar em infusão por 5 dias
- Fazer um xarope - água e açúcar
- Juntar a infusão com o xarope frio
- Deixar repousar por 24 horas
- Filtrar
- Engarrafar.

LICOR DE JENIPAPO

Material:

1 quilo de jenipapo maduro
1 litro e meio de cachaça
1 litro e meio de água
1 quilo e meio de açúcar

Modo de preparar:

- Cortar miudinho os jenipapos e colocar em infusão durante 10 dias.
- Filtrar o infusão espremendo a massa em infusão.
- Fazer o xarope - água e açúcar
- Misturar o líquido filtrado com o xarope frio.
- Engarrafar.

LICOR DE JENIPAPO

Material:

1 quilo de jenipapos bem maduros
1 e meio litro de álcool
1 e meio litro de água
1 e meio quilo de açúcar
4 favas de baunilha

Modo de preparar:

- Cortar miudinho os frutos e colocar em infusão no álcool, junto com a baunilha socada.
- Deixar em infusão por 3 dias
- Filtrar a infusão espremendo a massa
- Fazer o xarope - água e açúcar
- Misturar o líquido filtrado com xarope frio.
- Engarrafar.

LICOR DE LARANJA

Material:
2 laranjas
2 copos de açúcar
2 copos de cachaça ou bacardi
1 copo de água

Modo de preparar:
- Descascar, tirar as peles e picar as laranjas
- Colocar a laranja picada em infusão na cachaça ou no bacardi por 15 dias.
- Coar
- Fazer o xarope - água e açúcar
- Juntar o xarape frio à infusão da laranja
- Engarrafar.

LICOR DE LARANJA

Material:
Cascas de 18 laranjas
500 gramas de açúcar
1 litro de conhaque

Modo de preparar:
- Lavar bem as laranjas e descascar
- Picar as cascas
- Juntar tudo - cascas, açúcar e conhaque
- Deixar 15 dias em repouso
- Coar, filtrar
- Engarrafar.

LICOR DE LARANJA

Material:
Cascas picadas de 7 laranjas
4 xícaras de açúcar
1 litro de álcool

Modo de preparar:
- Deixar as cascas de laranja em infusão por 12 dias
- Coar a infusão
- Fazer o xarope - água e açúcar
- Juntar a infusão com o xarope frio e engarrafar.

LICOR DE JAMELÃO OU MARIA PRETA

Material:

1 e meio litro de jamelão maduro
1 litro de álcool ou cachaça
1 quilo de açúcar
1 litro de água
1 pedaço de canela
2 cravos da índia

Modo de preparar:

- Colocar os jamelão, a canela e o cravo em infusão no álcool durante 15 dias.
- Passar o jamelão em uma peneira, retirando os caroços - depois de 15 dias de infusão.
- Filtrar espremendo
- Fazer o xarope no fogo
- Misturar o filtrado da infusão ao xarope frio
- Engarrafar.

LICOR DE JENIPAPO

Material:

6 genipapos grandes
2 garrafas de cachaça
1 quilo e meio de açúcar
1 garrafa e meia de água

Modo de preparar::

- Lavar bem os jenipapos, enxugar e cortar em pedaços
- Colocar os pedaços de jenipapos em infusão por 30 dias
- Fazer o xarope - água e açúcar
- Coar a infusão
- Juntar a infusão com o xarope frio
- Engarrafar

LICOR DE HORTELÃ

Material:
60 gramas de folha de hortelã
1 garrafa de cachaça
1 quilo de açúcar
Água

Modo de preparar:
- Deixar as folhas de hortelã em infusão na cachaça durante 10 dias
- Fazer um xarope com o açúcar e a água
- Coar a infusão
- Juntar a calda fria à infusão filtrada
- Deixar repousar durante 2 dias
- Engarrafar

LICOR DE JABUTICABA

Material:

2 quilos de jabuticabas maduras
1 litro de álcool
1 quilo de açúcar
1 litro de água

Modo de preparar:
- Colocar as jabuticabas esmagadas em infusão no álcool durante 2 dias
- Fazer o xarope - açúcar e água - no fogo
- Filtrar a infusão e juntar o xarope frio
- Engarrafar

LICOR DE JABUTICABA

Material:
1 litro de cascas
1 litro de cachaça
açúcar

Modo de preparar:
- Colocar as cascas em infusão na cachaça por 10 dias
- Coar
- Fazer o xarope - açúcar e água - no fogo
- Juntar o caldo coado com o xarope frio
- Engarrafar

LICOR DE MANGA

Material:

Meio quilo de açúcar
2 copos de água
2 copos de álcool
2 copos de suco de manga

Modo de preparar:

- Juntar o suco com álcool e deixar em infusão por 7 dias
- Coar
- Fazer o xarope - água e açúcar
- Misturar a infusão coada ao xarope frio
- Engarrafar

LICOR DE MARACUJÁ

Material:

1 copo de suco de maracujá
Meio quilo de açúcar
2 copos de álcool

Modo de preparar:

- Juntar o suco de maracujá com o álcool e deixar durante 5 dias em infusão.
- Coar
- Fazer o xarope - água e açúcar
- Juntar a infusão coada ao xarope frio.
- Engarrafar.

LICOR DE CAFÉ

Material:

Meio quilo de açúcar
1 litro de água
1 litro de álcool
20 gramas de café torrado (claro)

Modo de preparar:

- Colocar o café em infusão no álcool durante 8 dias
- Coar
- Misturar a água com o açúcar e levar ao fogo
- Fazer o xarope e deixar esfriar
- Misturar a infusão ao xarope
- Engarrafar.

LICOR DE CAFÉ

Material:

50 gramas de café torrado - moído muito fino
1 quilo de açúcar
2 litros de água
1 litro de álcool
1 fava de baunilha

Modo de preparar:

- Colocar em infusão no álcool, durante 8 ou 10 dias, o café e a farinha bem triturada.
- Fazer o xarope e deixar esfriar.
- Filtrar a infusão e misturar com o xarope
- Engarrafar.

LICOR DE CACAU

Material:

Meio quilo de cacau em pó
1 quilo de açúcar
1 litro e meio de água
1 litro de álcool
2 favas de baunilha

Modo de preparar:

- Colocar a baunilha triturada e o cacau em infusão no álcool durante 12 dias.
- Fazer o xarope (água e o açúcar) no fogo.
- Filtrar a infusão e misturar com o xarope frio
- Engarrafar.

LICOR DE CACAU

Material:

200 gramas de cacau
2 favas de baunilha
2 copos de água
2 copos de álcool
1 quilo de açúcar

Modo de preparar:

- Ferver a água com a baunilha e vá juntando o açúcar durante 2 minutos
- Retirar do fogo, juntar o cacau e bater bem.
- Juntar o álcool e deixar a mistura em repouso por 15 dias
- Filtar e engarrafar.

LICOR DE FIGO (folha)

Material:
18 folhas de figo
1 garrafa de álcool
1 quilo de açúcar
1 e meia garrafa de água

Modo de preparar:
- Lavar bem as folhas
- Colocar em uma vasilha as folhas, açúcar, água fervente e álcool.
- Misturar bem e tampar
- Deixar em infusão por 90 dias, coar, filtar
- Engarrafar.

LICOR DE FIGO (folha)

Material:
12 filhas de figo
Meio litro de cachaça de cereais
600 gramas de açúcar e 2 xícaras de água

Modo de preparar:
- Lavar as folhas verdes, retirar os talos e colocar em infusão durante 10 dias numa vasilha tampada.
- Fazer um xarope (água e açúcar) deixar esfriar
- Coar a infusão e misturar ao xarope
- Engarrafar.

LICOR DE GOIABA

Material:
Meio quilo de açúcar
2 copos de água
2 copos de álcool
4 goiabas bem maduras

Modo de preparar:
- Partir as goiabas e deixar em infusão durante 5 dias
- Filtrar
- Fazer o xarope e deixar esfriar
- Juntar o xarope frio à infusão
- Engarrafar

LICOR DE LEITE

Material:

1 litro de leite cru
1 litro de cachaça
1 copo de álcool
4 limões maduros cortados ao meio
1 colher (sobremesa) de baunilha líquida

Modo de preparar:

- Junte todo o material numa vasilha
- Deixar por 8 dias, mexer, uma vez por dia
- Coar e filtrar
- Engarrafar.

LICOR DE LEITE

Material:

1 lata de leite condensado
1 lata igual de licor de cacau
1 lata igual de cachaça
àgua a vontade

Modo de preparar:

- Bater tudo muito bem
- Guardar o licor por 15 dias

LICOR DE LEITE

Material:

1 garrafa de leite
1 litro de cachaça
1 quilo de açúcar
Erva-doce, raspa de nóz-moscada, 5 cravos e canela.

Modo de prepara:

- Misture o leite, açúcar, cravao, canela e as raspas de noz-moscada
- Levar ao fogo, ferver até formar um calda
- Retirar do fogo
- Coar
- Juntar a cachaça à calda fria e engarrafar.

LICOR DE CAJÁ-MANGA

Material:

Meio quilo de açúcar
2 copos de álcool
Meio quilo de cajás-manga descascado e picados
3 copos de água

Modo de preparar:

- Colocar os cajás picados em infusão no álcool durante 7 dias
- Coar
- Fazer o xarope, deixar esfriar e misturar
- Engarrafar

LICOR DE CAJÚ

Material

Meio quilo de açúcar
2 copos de água
2 copos de álcool
1 litro de suco de cajú

Modo de preparar:

- Misturar bem o suco ao álcool e deixar em infusão
- Preparar o xarope, deixar esfriar
- Juntar a infusão com o xarope
- Coar e engarrafar

LICOR DE CAJÚ

Material:

Meio quilo de sumo do caju
1 colher (sopa) de limão
2 favas de baunilha
1 litro de álcool
1 litro de água
1 quilo de açúcar

Modo de preparar:

- Deixar em infusão no álcool, o sumo de cajú, a bauilha misturada e o suco de limão durante 3 dias
- Filtrar a infusão
- Fazer o xarope e deixar esfriar
- Juntar a infusão e o xarope e engarrafar.