

LICOR DE LARANJA

INGREDIENTES

3 laranjas
0,5l de aguardente
0,5l de água
750g de açúcar

PREPARAÇÃO

Depois das laranjas lavadas, corte-as em pedaços.

Coloque as laranjas num frasco vedante, cubra-as com a aguardente e agite bem de forma a que as laranjas fiquem todas cobertas pela aguardente.

Tape e armazene o frasco durante 2 meses.

Passado os 2 meses abra o frasco e coe a aguardente com uma rede fina.

Deixe de parte a aguardente e coloque a água dentro do frasco para lavar as laranjas, mexa bem para aproveitar todo o sabor da laranja.

Coe a água para dentro de um tacho e junte o açúcar à água, leve ao lume, mexa e deixe ferver até atingir o ponto pérola.

Passado cerca de 15 minutos desligue o lume.

(Para atingir o ponto pérola, o açúcar deverá cair em gotas quando colocar a colher sobre o mesmo.)

Deixe arrefecer.

Depois da calda fria, junte a aguardente e misture bem.

Por fim, coe o licor para uma garrafa.

Custo: 5.00 €

<http://www.saborintenso.com/f25/licor-laranja-489/>