

LICOR DE WHISKY E CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 1,5 LITROS

1 lata de leite condensado com 397g
80g de cacau magro em pó
400g de açúcar
400 ml de água
500 ml de whisky
2 colheres de chá de essência de baunilha
200 ml de natas



Tempo de preparação: 15 minutos
Custo: 10.00 € | Custo por 60 ml: 0.40 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/licor-whisky-chocolate-41582/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela leve ao lume a água e o açúcar.
Mexe e deixe ferver.
Depois de entrar em ebulição, deixe ferver durante 1 minuto.
2. Passado 1 minuto, adicione a essência de baunilha, o leite condensado e o cacau em pó.
Mexe muito bem com uma vara de arames.
Sem parar de mexer, junte as natas e deixe aquecer bem sem deixar ferver.
3. Quando estiver bem quente, junte o whisky e apague o lume de imediato.
Misture tudo muito bem.
4. Coe o licor numa rede fina para um frasco que vede bem.
Deixe arrefecer até amornar sem tapar o frasco.
Depois do licor morno, tape o frasco e guarde no frigorífico durante 48 horas.
5. Passado as 48 horas, divida o licor por garrafas que vedam bem.
Guarde-as de preferência no frigorífico.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com