

QUENTÃO DE FESTA JUNINA

INGREDIENTES

- 1 litro de cachaça
- 1 litro de água
- 500 g de açúcar
- 1 laranja
- 1 limão
- 50 g de gengibre
- 8 cravos da Índia
- 1 colher (sopa) de canela em pau ou 2 ramas

MODO DE PREPARO

Descasque a laranja e o limão com um descascador de alimentos para que a casca saia bem fininha, pois, a parte branca amarga a receita

Descasque o gengibre raspando com uma colher e corte em rodela não muito finas

Em uma panela grande, junte o açúcar, as cascas das frutas (use a casca da laranja e metade da casca do limão), o gengibre, o cravo e a canela

Leve em fogo médio para caramelizar o açúcar mexendo sempre com uma colher de pau

Deixe a água e a cachaça por perto, quando o açúcar derreter e atingir a cor marrom clara coloque a água e a cachaça com cuidado para não espirrar em você

Muito cuidado para não queimar o caramelo, pois isso também amarga a receita

Como a água e a cachaça estão frias, o caramelo vai pedrar, mas é só esperar que os líquidos fervam que os torrões derretem

Serve quente e em canecas para não se queimar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1063-quentao-de-festa-junina.html>