

LICOR DE CAGAITA

INGREDIENTES

1 kg de polpa de cagaita

2 copos de cachaça

1 kg de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque a polpa em infusão na cachaça durante 15 dias em um recipiente tampado

Faça uma calda (com açúcar um pouco queimado) em ponto de

Quando colocar o melado na água tem que ficar endurecido

Bater a infusão da polpa com a cachaça no liquidificador

Misturar ao melado quente e coar (ainda quente) em uma flanela ou pano

Guardar o licor em vidro tampado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7718-licor-de-cagaita.html>