

# QUENTÃO JUNINO

## INGREDIENTES

1 litro de cachaça  
5 litros de água  
cascas secas de 4 laranjas  
cascas secas de 2 limões  
2 limões cortados em cruz  
150 g de gengibre em rodela  
40 g (1 pacote) de cravo-da-índia  
200 g (5 pacotes) de canela em pau  
200 g de capim limão (capim santo)  
2 maçãs cortadas em pedacinhos  
800 g de açúcar

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande o açúcar e meio copo de água; derreta  
Acrescente à calda fervendo, as cascas secas, os limões, o gengibre, o cravo  
Coloque o resto da água e deixe ferver por 20 minutos  
Acrescente a cachaça e deixe ferver por mais 10 minutos  
Se for colocar em garrafa térmica, filtre o quentão e coloque as maçãs picadas ao servir no copo  
Se for deixar na panela ou caldeirão, não é preciso filtrar o líquido e adicione as maçãs dentro da panela  
Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9291-quentao-junino.html>