

LIQUEUR DE CANNELLE



Ingredientes:

1 litro de aguardente de qualidade

1 litro de água

10 paus de canela

750g de açúcar

Preparação:

Ferva a água com os paus de canela durante 10/15 minutos

Acrescente o açúcar, mexa, e deixe ferver mais 10 minutos.

Desligue o fogão e acrescente a aguardente.

Deixe arrefecer um pouco e coloque o licor com paus de canela em frascos ou garrafas lavadas.

Deixe macerar durante 15 dias no mínimo. Quanto mais tempo macerar melhor vai ficar o licor.