

LICOR DE INVERNO



Revista
Dez. | Jan. 06

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 1 LITRO

Tempo de preparação: 10 min.

Tempo de fermentação: 3 a 4 semanas!

INGREDIENTES

40 grãos de café • 1 litro de brandy ou Jenever Holandês • 1 1/2 pau de canela da Margão • 1 1/2 vagem de baunilha Vahiné • 1 estrela de anis da Margão • 300 g de açúcar • 2 laranjas cuidadosamente lavadas

PREPARAÇÃO

Coloque todos os ingredientes num boião de conserva bem limpo • Feche e agite • Reserve num local escuro (cave) – não coloque no frigorífico • A cada 4 dias mexa um pouco o líquido; após três a quatro semanas o licor está pronto • Passe a mistura pelo passador e sirva decorado com raspa de laranja ou estrela de anis

ALMANCIL: Av. 5 de Outubro 271 • Almancil • Tel.: 289 351 440
GALÉ: Sítio Vale do Rabelho • Guia • Albufeira • Tel.: 289 583 950
WWW.APOLONIA.COM

Ápolónia
SUPERMERCADOS