

Título da receita (recipe title): Licor de jabuticaba fácil

Categoria (category): Aperitivos e petiscos

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 24h

Refeição (meal): Dificuldade baixa

Dificuldade (difficulty): Não informado

Características adicionais: Custo econômico, Popular na Primavera-Verão, Sem cocção, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1½ quilogramas de jabuticaba madura, 2 xícaras de cachaça, álcool de cereais, gim ou vodka (500 ml), 2 xícaras de açúcar (300 g)

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A receita de licor de jabuticaba é bem antiga, remonta aos costumes das nossas avós e bisavós e é uma tradição que devemos continuar para aproveitar jabuticaba madura. Você quer saber como fazer licor de jabuticaba? Aqui no TudoReceitas compartilhamos com você a receita de licor de jabuticaba caseiro tradicional para preparar sem dificuldade. Existem diferentes jeitos de preparar, mas este dá muito certo e rende um licor de jabuticaba bem transparente e com muita qualidade! Esta bebida fica mais intensa se você usar jabuticaba bem madura, por isso colha essas frutinhas e prepare seu licor de jabuticaba que fica lindo numa garrafa de cristal, bem do jeito antigo., Prepare várias garrafas ou potes de vidro, lavando bem e secando. Coloque no interior 2/3 das jabuticabas lavadas e secas e o açúcar em camadas, pressionando ou chacoalhando para acomodar a fruta., Tampe com plástico filme e coloque a tampa sem fechar (para permitir a saída do gás da fermentação). Num pote menor coloque as restantes jabuticabas com a bebida e feche do mesmo jeito. Etiquete os recipientes com a data do presente dia e reserve dentro de um armário durante 30 dias, sem mexer., Dica: A cachaça deve cobrir totalmente as jabuticabas, adicione mais se necessário., Após o tempo de repouso, transfira o líquido fermentado das jabuticabas e açúcar para garrafas novas, usando uma peneira ou filtro de café para filtrar as cascas. Faça o mesmo com os potes da jabuticaba e cachaça, juntando na mesma garrafa que a anterior. Feche bem e agite para misturar., Dica: Evite agitar demais os líquidos no momento de transferir para uma nova garrafa, desse jeito você consegue preservar a quantidade do licor e sua durabilidade., Você pode servir o licor de jabuticaba em seguida, porém ele fica muito melhor após 1 mês (é normal juntar algum sedimento no fundo da garrafa, isso não significa que está estragado). Prepare em sua casa e conte para nós o que você achou!, Procurando mais receitas com jabuticaba? Confira estas sugestões: