

Receitas de licores
EMATER. Rio Grande do Sul.

Volante / [1998]

Cód. Acervo: 52819

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52819>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:53

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

LICOR DE CAROÇOS DE AMEIXA E PÊSSEGOS

Ingredientes:

1 litro de álcool de cereais ou cachaça
50 caroços entre ameixas e pêsségos
1 kg de açúcar cristal
1 ½ litros de água filtrada.

Modo de Fazer:

1º Quebrar os caroços, inclusive as amêndoas.
2º Deixar, num vidro de boca larga com cachaça por dez dias.
3º Em seguida, preparar uma calda com o açúcar e a água, e depois de fria juntar ao álcool da infusão, depois de filtrada.

LICOR DE BERGAMOTA

Ingredientes:

½ kg de açúcar
2 xícaras de água
1 garrafa de aguardente de cana
cascas de 4 bergamotas
½ xícara de açúcar caramelizado

Modo de Fazer:

1º Levar ao fogo a água e o açúcar para fazer uma calda média.
2º Caramelizar ½ xícara de açúcar e juntar à calda fervendo.
3º Retirar do fogo, juntar a aguardente e as cascas de bergamota picadas.
4º No dia seguinte, coar e engarrafar.



LICOR DE PASSAS

Ingredientes:

1 kg de passa escura
250 g de açúcar
canela em pau
1 litro de conhaque ou cachaça

Modo de Fazer:

1º Colocar as passas num recipiente.
2º Juntar a canela, o açúcar e finalmente o conhaque.
3º Arrolhar e deixar macerar por 3 ou 4 meses, mexendo de vez em quando.
4º Filtrar com papel especial de filtro.



VL/10.000/JAN98
Produzido e impresso
na EMATER/RS

Receitas de Licores



LICOR DE ABACAXI

Ingredientes:

1 litro de cachaça ou conhaque
1 abacaxi maduro
220 g de açúcar

Modo de Fazer:

1º Cortar as frutas em pedaços.
2º Colocar os pedaços de abacaxi em garrafas ou vidros de boca larga, até a metade.
3º Juntar o açúcar e encher o restante com cachaça ou se preferir conhaque.
4º Arrolhar e deixar macerando por 3 a 4 meses, mexer de vez em quando.
5º Filtrar com filtro de papel.

LICOR DE UVA

Ingredientes:

1 ½ kg de açúcar
1 litro de álcool de cereais
1 litro de água filtrada
1 kg de uva preta

Modo de Fazer:

1º Amassar a uva e juntar os demais ingredientes, deixando tudo em infusão por uma semana.
2º Depois filtrar e engarrafar.

LICOR DE CASCA DE LARANJA

Ingredientes:

8 laranjas
2 xícaras (chá) de açúcar
½ garrafa de cachaça

Modo de Fazer:

1º Picar uma porção de cascas de laranja, ou melhor, passá-las pela máquina de moer carne.
2º Encher um vidro de boca larga com essa massa, sem apertar.
3º Dissolver o açúcar na aguardente e cobrir com ela a massa de laranja.
4º Tampar e deixar em infusão por 20 dias.
5º Filtrar e engarrafar.

EMATER-RS

SECRETARIA
DA AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO

RIO GRANDE DO SUL

A gente sabe o que quer.
A gente sabe como vai.