

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 rodelas
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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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