

Tipo de receita: Bebidas
Método utilizado: Bimby
Número pessoas: 1 e ½ Litros
Fonte: Magessi, Foro Bimbólicos

Licor de chocolate branco

Ingredientes

500 g de Açúcar
500 g de Água
1 Tablete de Chocolate Branco de Culinária (200g)
1 Lata de Leite Condensado
500 g de Vodka



Preparação

- 1º Pulverize o Açúcar (10 seg/Vel 10);
- 2º Triture o Chocolate (15 seg/Vel 10) sem tirar o Açúcar;
- 3º Juntar a Água e ferver (30 min/Varoma/Vel 4);
- 4º Deixar arrefecer um pouco, juntar o Leite Condensado e o Vodka e misture (2 min/Vel 4);
- 5º Após isto coloque em recipientes e guarde de preferência no frigorífico.

Nota: O Licor pode-se fazer com álcool de culinária, aguardente, rum, ou Vodka, é ao gosto de cada um.

Passados um ou dois dias, o licor tem tendência a criar uma capinha de manteiga de cacau no topo, por isso é aconselhável coá-lo antes de beber.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)