

Aguardiente de naranja

Ingredientes

2 l. agua

1 kg azúcar

1 l. alcohol de 90º (para licores)

12 ud. naranja (sólo la piel)

1 vaina vainilla

1 rama canela

Se ponen todos los ingredientes juntos en un recipiente con tapa. Se cierra bien y se va moviendo cada día durante un mes. Se cuela el licor y se embotella.

También se puede hacer con mandarinas, entonces se meterán en el bote enteras y el tiempo de maceración será de dos meses. Se admite cualquier perfume: dátil, albaricoque, ciruela, clavo, piel de limón, higos, etc.

Conservar en un lugar oscuro y alejado de fuentes de calor y olores fuertes.

Al ser un licor sin color, no es necesario utilizar botellas transparentes para poder apreciar el color de este licor pero si de pequeño tamaño y bonitas. El tamaño es importante para poder tenerlas refrigeradas.