

## **Licor de rosas, jazmín y azahar**

### Ingredientes

100 pétalos de rosas rojas

10 flores de jazmín

10 flores de azahar

media barrita de vainilla

2 clavos de olor

50 gramos de pasas de Corinto

Un litro de aguardiente

1/2 kilo de azúcar

1/2 litro de agua

### Elaboración

Se colocan los pétalos de rosa en un recipiente junto con las flores de jazmín y azahar, los clavos, la barrita de vainilla, las pasas y el aguardiente. Después de cerrarlo herméticamente, se deja macerar durante un mes, moviéndolo de vez en cuando.

Cuando ha pasado ese tiempo, se prepara un jarabe con el azúcar y el agua disolviéndolo a fuego lento y dejándolo hervir durante unos cinco minutos.

Una vez frío se mezcla todo, se agita un poco más, se filtra y se embotella.

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

Se recomienda utilizar botellas transparentes para poder apreciar el color de este licor.

Se recomienda utilizar botellas con el exterior artísticamente tallado.