



<https://www.mepillasquisando.com>



## LICOR DE NARANJA CASERO



### INGREDIENTES:

- 1 L. de Orujo.
- 3 Naranjas grandes.
- 3 Palitos de Canela.
- 3 Clavos de olor.
- 12 Granos de Café.
- 200 gr. de Azúcar.

### ELABORACIÓN:

Lavamos muy bien las naranjas, pinchamos un clavo de olor en cada una de ellas y las ponemos en un tarro de cristal grande, añadimos la canela y los granos de café y lo cubrimos todo con el orujo, tapamos y colocamos el tarro en un lugar seco y oscuro, lo dejamos durante 4 semanas. Colamos el licor para que no quede ningún resto de canela o café y ponemos 1/4 de litro del líquido en un cazo y lo calentamos, bajamos el fuego y añadimos 200 gr. de azúcar y removemos hasta que se deshaga y nos quede un almíbar ligero, dejamos que se enfríe y mezclamos con el resto del licor. Embotellamos y lo dejamos reposar al menos 3 días removiendo de vez en cuando, evitando los posos. Guardamos en el frigorífico. Se toma frío o con hielo.

<https://www.mepillasquisando.com>