

Λικέρ κουμ κουάτ

Υλικά:

- ✓ 1 κιλό κουμ κουάτ
- ✓ 1 κιλό ζάχαρη
- ✓ 1 λίτρο οινόπνευμα άσπρο οινοποιίας (ή βότκα ή τσίπουρο χωρίς αρωματικά)
- ✓ 2-3 ξυλάκια κανέλας
- ✓ 1 βανίλια

Εκτέλεση:

- 1) Πλένουμε τα φρούτα και τα κόβουμε στη μέση.



2) Ρίχνουμε σε γυάλινο βάζο τα κουμ κουάτ, τη ζάχαρη, τα μυρωδικά και το οινόπνευμα.



3) Κλείνουμε το βάζο και το αφήνουμε σε σκιερό μέρος για ένα μήνα περίπου.

4) Κατόπιν στραγγίζουμε σε καθαρή και αποστειρωμένη φιάλη το λικέρ. Η αποστράγγιση είναι καλό να γίνεται με φίλτρο του καφέ (χάρτινο).

Πηγή: iCookGreek