

Τεντούρα – Λικέρ κανέλας

Υλικά:

Για την τεντούρα:

- ✓ 1 κιλό τσίπουρο Τυρνάβου
- ✓ 700 γρ. μαυροδάφνη
- ✓ 8 ξυλ. Κανέλας
- ✓ 8 γαρύφαλλα ολόκληρα
- ✓ 1 μοσχοκάρυδο
- ✓ Χυμό και ξύσμα από 1 πορτοκάλι

Για το σιρόπι:

- ✓ 300 γρ. νερό
- ✓ 300 γρ. ζάχαρη
- ✓ 1 ξυλ. Κανέλας
- ✓ 150 γρ. μέλι

Εκτέλεση:

- 1) Βάζουμε σε ένα γυάλινο μπουκάλι όλα τα υλικά για την τεντούρα. Ανακατεύουμε και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για 5 ημέρες.



- 2) Βράζουμε όλα τα υλικά για το σιρόπι, εκτός από το μέλι, μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το μέλι και αφού κρυώσει, αδειάζουμε στο μπουκάλι.



- 3) Ανακατεύουμε, σουρώνουμε και αφήνουμε για 10 ημέρες πριν σερβίρουμε.

