

Vino caliente

Ingrédients

- 75cl de vino tinto
- 130g de azúcar granulada
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 1 rama de canela
- 2 anises estrellados
- 1 clavo de olor molido
- 15g de jengibre fresco picado
- 1 cucharadita de nuez moscada en polvo

Préparation

1. ¿Quién dice Navidad (y mercados navideños) dice a menudo vino caliente!
2. Así que aquí está mi receta, muy clásica con muchas especias y cítricos, para deleitarse en casa Tiempo de preparación: 10 minutos + 30 a 60 minutos de cocción
Para de vino caliente: Ingredientes: de vino tinto de azúcar granulada Los zestes de un limón y una naranja 2 cucharadas de canela en polvo 1 rama de canela 2 anises estrellados avo de olor molido de jengibre fresco picado 1 cucharadita de nuez moscada en polvo Receta: Ponga todos los ingredientes en una olla grande / cacerola pequeña (los zestes de limón y naranja pueden ser cortados groseramente como en la foto, la mezcla será filtrada de todos modos) y lleve todo a ebullición.
3. Luego, baje el fuego al mínimo y deje infusionar de 30 minutos a 1 hora.
4. Filtre el vino caliente, sirva con una rodaja de naranja y ¡disfrute!