

Vinho quente

Ingrédients

- 75cl de vinho tinto
- 130g de açúcar refinado
- 2 colheres de sopa de canela em pó
- 1 pau de canela
- 2 estrelas de anis
- 1 cravo-da-índia moído
- 15g de gengibre fresco picado
- 1 colher de chá de noz-moscada em pó

Préparation

1. Quem diz Natal (e mercados de Natal) muitas vezes diz vinho quente!
2. Então aqui está a minha receita, muito clássica com muitas especiarias e cítricos, para você se deliciar em casa
Tempo de preparação: 10 minutos + 30 a 60 minutos de cozimento
Para de vinho quente: Ingredientes:
de vinho tinto de açúcar refinado As raspas de um limão e de uma laranja 2 colheres de sopa de canela em pó 1 pau de canela 2 estrelas de anis 1 cravo-da-índia moído de gengibre fresco picado 1 colher de chá de noz-moscada em pó
Receita: Coloque todos os ingredientes em uma panela grande / pequena caçarola (as raspas de limão e laranja podem ser cortadas grosseiramente como na foto, a mistura será filtrada de qualquer forma) e leve tudo à ebulição.
3. Em seguida, reduza o fogo ao mínimo e deixe infundir por 30 minutos a 1 hora.
4. Coe o vinho quente, sirva com uma fatia de laranja e delicie-se!