

Mainit na alak

Ingrédients

- 75cl ng pulang alak
- 130g ng asukal na pinulbos
- 2 kutsara ng pulbos na kanela
- 1 piraso ng kanela
- 2 bituin ng anise
- 1 piraso ng giniling na clove
- 15g ng sariwang luya na tinadtad
- 1 kutsarita ng pulbos na nutmeg

Préparation

1. Sinabi ng Pasko (at mga pamilihan ng Pasko) na madalas na may kasamang mainit na alak!
2. Sangkap: ng pulang alak ng asukal na pinulbos Mga balat ng isang limon at isang kahel 2 kutsara ng pulbos na kanela 1 piraso ng kanela 2 bituin ng anise 1 piraso ng giniling na clove ng sariwang luya na tinadtad 1 kutsarita ng pulbos na nutmeg Resipe: Ilagay ang lahat ng mga sangkap sa isang malaking kawali / maliit na palayok (ang mga balat ng limon at kahel ay maaaring gupitin nang magaspang tulad ng sa larawan, ang halo ay salain pa rin) at pakuluan ang lahat.
3. Pagkatapos, ibaba ang apoy sa pinakamababa at hayaang mag-infuse ng 30 minuto hanggang 1 oras.
4. Salain ang mainit na alak, ihain na may hiwa ng kahel at mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com