



1. [Receita de sopa](#)
2. Quentão de vinho

Quentão de vinho



Sobremesa

1 porções

15 min

Muito Fácil

Ingredientes

Número de doses: 1

1 e ½ xícara de [chá](#) de açúcar cristal

2 paus de [canela](#)

De 6 a 8 [cravos da Índia](#)

1 litro de vinho tinto ou branco seco

1 xícara de chá de água

Cascas de 1 [laranja](#) grande

Cascas de 1 limão grande

[Gengibre](#) fatiado a gosto

2 maçãs sem cascas picadas

Preparação

- Em uma panela, derreta o açúcar cristal juntamente com as cascas e o gengibre, em seguida junte a água, muito cuidado neste momento pois como a calda estará muito quente, a água junto com esta calda quente pode querer "pular" para fora da panela.
- Quando parar de "pular", junte o vinho, os cravos e os paus de canela e conte, a partir do momento que começar a ferver, uns 10 minutinhos e desligue o fogo.
- Eu ponho só 6 cravos e apenas 1 pau de canela e pouco gengibre, para não ficar muuuito forte.
- Retire tudo o que é sólido, deixe apenas o líquido, junte as maçãs e sirva-se à vontade ainda quente.

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2019

Mkmouse