

Bebidas Bebidas Quentes

Vinho Quente com Anís, Laranja e Canela

O vinho quente é especialmente popular na altura do Natal. Esta receita é tipicamente popular na Europa, em particular na Alemanha, Áustria e Suíça, com o nome de Glühwein. Em dezembro, são vários os mercados de Natal que oferecem a típica receita de vinho quente. Manda a tradição que o vinho quente seja servido com um pau de canela e acompanhado com bolachas de gengibre, também designadas por Ginger Bread. Pode ver aqui a receita das bolachas de Gengibre.

25 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

1 l de vinho tinto de boa qualidade
1 chávena de açúcar amarelo
sumo e casca de 1 laranja
2 estrela de anís
3 paus de canela
1 cálice de aguardente

Informação nutricional

Energia	359,4 kcal	18%*
Proteínas	0,9 g	2%*
Lípidos	0,3 g	0%*
Hidratos de Carbono	37,7 g	14%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Comece por colocar num tacho o açúcar amarelo com o sumo e a casca de uma laranja.
2. Junte os paus de canela e as estrelas de anís. Leve ao lume até o açúcar derreter e ficar uma calda, mexendo sempre em lume brando.
3. Depois acrescente o vinho tinto e deixe em lume médio ou baixo sem ferver durante 20 minutos.
4. Acrescente o cálice de aguardente e retire do lume. Coe o vinho e sirva com rodelas de laranja.