



Cedida Unesp Dracena

Laboratório

Biblioteca

CULINÁRIA

QUENTÃO DE VINHO



INGREDIENTES

- 1- 2 litros de vinho tinto suave
- 2- 1 copo de água (200 ml)
- 3- 1/2 copo de cachaça
- 4- 1 e 1/2 copo de açúcar
- 5- 2 pauzinhos de canela
- 6- 12 cravos (ou a gosto)
- 7- 8 rodelinhas de gengibre (ou a gosto)

MODO DE PREPARO

- 1- Misture todos os ingredientes ao fogo em uma panela.
- 2- Depois que levantar fervura, deixe por mais 10 minutos.
- 3- Está pronto é só servir.
- 4- Tomar a bebida quente.