

CANNAMELA

Sangria



Ingredienti

- 2 mele
- 2 pesche
- 1 arancia
- 1 L vino rosso corposo
- 30g brandy
- 25g zucchero
- 4 chiodi di garofano interi CANNAMELA
- 1 cannella in stecche CANNAMELA
- 2 cucchiaini spezie brutè CANNAMELA
- 1 baccello vaniglia
- 70g succo di arancia
- 40g succo di limone
- 200g gazzosa



Porzioni
10 persone



Portata
Bevanda



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Nessuna
cottura



Kcal per
persona
137*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Porre in un contenitore capiente il vino.
- 2 Unire lo zucchero e il liquore.
- 3 Aromatizzare con le Spezie brulè CANNAMELA, i chiodi garofano interi CANNAMELA, la stecca cannella CANNAMELA e la bacca di vaniglia aperta longitudinalmente.
- 4 Unire il succo di limone e di arancia e mescolare bene.
- 5 Lavare la frutta, privarla di eventuali torsoli.
- 6 Tagliare a pezzetti mele, pesche e metà arancia.
- 7 Tagliare a rondelle l'arancia rimasta.
- 8 Versare la frutta nel composto di vino e mescolare.
- 9 Porre in frigo per una notte.
- 10 Unire la gazzosa e mescolare.
- 11 Versare la sangria nei bicchieri e servire.
- 12 Se in commercio non trovate le Spezie Brulè CANNAMELA, sostituitele con la cannella in stecche e i chiodi di garofano interi CANNAMELA.