

# CANNAMELA

## Vin brulé



## Ingredienti

- 3g spezie brulé CANNAMELA
- 450g vino rosso fermo di medio corpo
- 80g zucchero semolato
- 1/2 limone
- 1 arancia
- per decorare fettine di arancia
- cannella in stecche CANNAMELA
- chiodi di garofano interi CANNAMELA



Porzioni  
6 persone



Portata  
Bevanda



Tempo  
10 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
120\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Lavare e asciugare bene gli agrumi.
- 2 Con un coltello affilato ricavare le scorze dell'arancia.
- 3 Porre lo zucchero in una casseruola e aggiungere le scorzette degli agrumi.
- 4 Trasferire sul fuoco e versare il vino.
- 5 Aromatizzare con le spezie brulè CANNAMELA
- 6 Portare a bollore e lasciare cuocere per 7/8 min.
- 7 Versare nei bicchieri e decorare con una fettina di arancia, con le stecche di cannella e chiodi di garofano CANNAMELA.