

Título da receita (recipe title): Quentão de vinho para festa junina

Categoria (category): Massas

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Ceia

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo médio, Popular nas Festas Juninas, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 4 xícaras de vinho tinto seco ou suave (750 ml), 1½ litros de água, 2 xícaras de açúcar (320 gramas), 4 rodela de gengibre fresco, 1 colher de sopa de cravo ou anis estrelado, 4 paus de canela, 1 laranja ou limão em rodela

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O quentão é uma das receitas de festa junina que não pode faltar no seu "arraíá"! Além de ser muito fácil de fazer, o quentão de vinho de festa junina é um jeito delicioso de combater o friozinho da noite e acompanhar os petiscos deliciosos que todo o mundo ama. Aqui no TudoReceitas mostramos como fazer quentão de vinho seco ou suave passo a passo em fotos, não deixe de conferir!, Esta receita de quentão de vinho para festa junina pode ser preparado com vinho seco ou suave, dependendo se você prefere um vinho de sabor forte ou mais suave. Outro jeito de melhorar o sabor do seu quentão junino é caprichar nas especiarias e frutas, por isso nesta receita indicamos usar gengibre, cravo ou anis estrelado, canela e laranja ou limão. O resultado é uma bebida quente muito aromática e gostosa!, Confira abaixo todos os detalhes desta receita de quentão de festa junina e experimente!, Coloque todo o vinho, a água e o açúcar numa panela grande, mexa para misturar e leve ao fogo médio-baixo., Dica: use açúcar mascavo para conseguir um gostinho caramelado nesta bebida. Se você preferir usar vinho suave, reduza a quantidade de açúcar para 1 xícara., Acrescente os restantes ingredientes que serão imprescindíveis para conseguir mais sabor no seu vinho quente para festa junina: o gengibre, o cravo ou anis, a canela e a laranja ou limão em rodela. Deixe ferver por 10 minutos, para apurar os sabores., Se você não gostar de algum dos ingredientes indicados acima, pode retirar ou substituir por outros da sua preferência. A maçã, por exemplo, é uma outra fruta que também combina muito bem! Para preparar um quentão de vinho para festa junina simples com maçã use 1 maçã média cortada em rodela., Depois de ferver pelo tempo indicado, desligue o fogo e deixe esfriar um pouco antes de servir seu quentão de vinho para festa junina. Acompanhe com pastel junino, amendoim doce e tantas outras delícias juninas e conte nos comentários o que você achou. Boas festas!, Procurando mais receitas de quentão? Veja como fazer estas sugestões: