

Título da receita (recipe title): Quentão tradicional para 50 pessoas

Categoria (category): Coquetéis e bebidas

Serve (guests): 50 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Dificuldade baixa

Dificuldade (difficulty): Não informado

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

Ingredientes (ingredients): 4 litros de vinho tinto, 2 litros de cachaça (pinga), 1 litro de água, 1½ quilogramas de açúcar, 1 quilograma de laranjas em rodela ou picadas, ½ quilograma de maçãs em rodela ou picadas, 1 xícara de canela, ½ xícara de gengibre em rodela, ½ xícara de cravo da Índia

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Se você está planejando uma festa junina com certeza não pode faltar no cardápio vinho quente nem quentão de vinho! A diferença entre eles é que no quentão vai cachaça/pinga junto com o vinho, por isso a bebida fica com gosto mais forte e teor alcoólico maior., Veja aqui no TudoReceitas como fazer quentão para 50 pessoas com a quantidade certa de ingredientes. Esta é uma receita de quentão tradicional, com frutas e especiarias, que não vai deixar ninguém de copo vazio. Com ela a animação do seu arraial está garantida! Confira abaixo os ingredientes do quentão e modo de preparo e experimente!, Coloque o açúcar num panela grande ou divida o açúcar por 2-3 panelas menores. Coloque no fogo alto com um pouco de água e fique mexendo até derreter e virar caramelo., Acrescente todos os restantes ingredientes, com exceção da pinga, e deixe ferver por uns 10-15 minutos, mexendo de vez em quando para não queimar no fundo., Dica: Lave bem as laranjas e as maçãs antes de cortar e colocar na panela., Por fim coloque a aguardente de cana, misture e desligue o fogo quando começar a ferver. Se você quiser reduzir o teor de álcool do quentão deixe a bebida ferver por mais 5-10 minutos., Está pronto seu quentão tradicional para 50 pessoas! Deixe esfriar um pouco ou sirva em seguida e desfrute desta bebida perfeita para as festas juninas!, Confira também estas receitas para completar o cardápio., Dica: Evite servir o quentão em canecas de metal porque tiram esse material prejudica o sabor da bebida.