

Título da receita (recipe title): Quentão de suco de uva

Categoria (category): Massas

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Dificuldade baixa

Dificuldade (difficulty): Não informado

Características adicionais: Custo econômico, Recomendada para crianças, Popular nas Festas Juninas, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 litro de água, 250 mililitros de suco de uva integral (sem açúcar), 150 gramas de açúcar, 1 laranja, 1 limão, ½ abacaxi, 2 colheres de sopa de cravo, ¼ xícara de gengibre fatiado, 3 paus de canela, 1 anis estrelado

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Procurando a receita de quentão de suco de uva (quentão infantil) para servir para as crianças na festa junina? Continue aqui no TudoReceitas que vamos explicar direitinho para você como fazer quentão com suco de uva passo a passo em fotos!, Esta receita de quentão sem álcool é indicada também para festas de trabalho, para grávidas e restantes convidados que não podem ou não querem consumir álcool. O jeito é substituir o vinho por suco de uva concentrado e o sabor e cor ficam bem semelhantes! Prepare esta bebida quente de festa junina com os restantes ingredientes habituais: açúcar, gengibre, cravo, canela, laranja e limão e com certeza agradará a todo o mundo!, Confira abaixo todos os detalhes desta receita de quentão sem pinga e sem vinho e experimente!, Coloque a água, o suco de uva e o açúcar numa panela e mexa. Leve para esquentar em fogo baixo., Dica: Grávida pode tomar suco de uva? Pode sim, não existem riscos reais do consumo do suco de uva na gestação., Quando a mistura da panela começar a liberar vapor (significa que está quente) coloque os demais ingredientes: a laranja e o limão fatiados ou picados, o abacaxi descascado e picado, o cravo, o gengibre, a canela e o anis. Deixe ferver por 10 minutos., Dica: Se você quiser pode colocar esses ingredientes num pedaço pequeno sachê de tecido (irá manchar), ele evita resíduos dentro do quentão., Está pronta resta receita de crenção com frutas e sem álcool! Sirva quente, coando a bebida na hora. Delicie-se com esta bebida junina e diga nos comentários o que você achou. Boas festas!, Procurando mais receitas de festa junina? Veja estas sugestões: