

Título da receita (recipe title): Quentão de vinho e cachaça

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 6 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): 2 litros de vinho tinto suave, 1 copo de cachaça ou pinga, 1 copo de suco de laranja, ½ copo de açúcar, 2 anis estrelados, 1 colher de sopa de cravo, 2 paus de canela, 1 colher de sopa de erva doce

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Durante as Festas Juninas o quentão é uma das bebidas quentes que não pode faltar! O quentão tradicional é preparado com cachaça ou pinga, algumas especiarias e frutas a gosto. Se você quer saber como fazer quentão de vinho e cachaça, continue aqui no TudoReceitas!, Esta receita de quentão de festa junina é muito fácil de preparar e fica muito aromático e gostoso, perfeito para acompanhar um pastelzinho ou rosquinha frita nos dias frios de inverno! Eu gosto de colocar dois ingredientes pouco habituais nesta bebida: anis estrelado (estrela-de-anis) e erva doce. Eles conferem um gostinho bem especial, mas você pode deixar de fora se não gostar., Confira abaixo esta receita de quentão de vinho e cachaça passo a passo em fotos e experimente!, Reúna todos os ingredientes desta bebida quente de festa junina. Se você quiser pode tirar algumas das especiarias indicadas ou substituí-las por outras da sua preferência (por exemplo: gengibre)., Coloque o açúcar numa panela e leve ao fogo baixo até caramelar. Depois coloque os líquidos: o vinho, a cachaça e o suco de laranja., Adicione as especiarias (anis, cravo, canela e erva doce), suba o fogo para médio e deixe ferver por 10 minutos, para que as especiarias libertem seus aromas e também para eliminar um pouco do teor alcoólico da bebida., Para decorar as taças de vinho passe o bocal por um pouco de suco de laranja e depois no açúcar, de forma a conseguir o efeito mostrado na fotografia., Dica: Este é um passo opcional que deixa a taça bem bonitinha para servir seu quentão junino., Depois de a bebida ferver desligue o fogo e coe, para filtrar os pedacinhos de especiarias., Sirva seu quentão de vinho e pinga em seguida, simples assim ou decorado com rodela de limão ou de laranja. Delicie-se e boas festas juninas!, Procurando mais receitas de quentão? Veja estas sugestões: