

Título da receita (recipe title): Quentão de vinho com gemada

Categoria (category): Molhos e acompanhamentos

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Dificuldade baixa

Dificuldade (difficulty): Não informado

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

Ingredientes (ingredients): Para o quentão: 2 litros de vinho tinto suave, 100 mililitros de água, 100 mililitros de cachaça (opcional), 3 colheres de sopa de açúcar, 1 pau de canela, 1 colher de sopa de cravos, 1 rodela de gengibre fresco (quantidade a gosto), 1 maçã, 1 laranja, 1 limão, Gemada para quentão: 2 ovos médios, 4 colheres de sopa de açúcar

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Quentão, também chamado de vinho quente, combina com friozinho e festa junina. Um pouco por todo o país podemos descobrir diferentes receitas de quentão, incluindo o quentão de vinho com gemada que algumas pessoas afirmam ser a melhor receita de quentão!, Mas o que tem de especial o quentão de gemada? Apesar da combinação de vinho com gema de ovo parecer inusitada, a verdade é que o quentão com gemada fica ainda mais saboroso e levemente cremoso, sendo uma alternativa ao quentão simples., Quer saber como fazer quentão com gemada aí na sua casa de um jeito fácil? Confira esta receita de quentão de vinho com gemada do TudoReceitas e experimente!, Primeiramente higienize as frutas, pois elas serão usadas com a casca no preparo deste quentão junino. Em seguida pique a maçã em pedaços sem os caroços e retire a casca da laranja e do limão evitando ao máximo a parte branca, pois ela amarga a bebida., Coloque numa panela a maçã, as cascas de laranja e limão, o açúcar e as especiarias (canela, cravos e gengibre). Leve ao fogo médio e fique mexendo até o açúcar derreter e começar a caramelizar (mais ou menos 5 minutos)., Dica: este passo é muito importante para extrair o máximo de sabor destas frutas e das especiarias!, Após o passo anterior adicione um pouco de água e mexa para misturar. Depois adicione a água restante, o vinho e, se quiser, a cachaça também. Quando ferver (vai levar mais ou menos 10 minutos), baixe o fogo e deixe por mais 5 minutos, para apurar os sabores., Dica: se você preferir usar vinho seco, adicione um pouco mais de açúcar pois esse vinho não é tão doce., Após o preparo do quentão, faça a gemada para quentão começando por separar as gemas das claras. Bata as claras de ovo com a batedeira até espumarem bem e ficarem firmes, como na foto., Adicione o açúcar e volte a bater até obter um chantilly de ovo cremoso. Por fim adicione as gemas de ovo de uma vez e bata até incorporar muito bem e obter uma mistura bem suave e cremosa. Simples assim!, Dica: sua gemada ficará mais amarelinha se você usar ovos de galinhas

caipiras., Coloque o quentão bem quente em xícaras ou copos e adicione 1-2 colheres de sopa do preparo anterior, que é a gemada para quentão. Misture, beba em seguida e delicie-se com este vinho quente com gemada delicioso. Boas festas!, Procurando mais receitas de quentão? Veja como fazer: