

**Tipo de receita:** Bebidas  
**Método utilizado:** Tradicional  
**Número pessoas:** 6  
**Fonte:** Livro do Natal

## Kit de vinho quente

### Ingredientes

1 garrafa de vinho tinto  
1 quadrado de tecido (musselina ou algodão) de 18 x 18 cm  
1 pau de canela  
6 cápsulas de cardomomo  
Meia noz moscada  
12 cravinhos  
Meia colherzinha de gengibre em pó  
Fio de cozinha  
Etiquetas



### Preparação

Colocar todas as especiarias dentro do quadrado de tecido e fechá-lo com a ajuda do fio de cozinha.

Pendurar a bolsinhas com as especiarias na garrafa juntamente com a etiqueta.

### Instruções para preparar o vinho quente

Colocar o vinho, a saqueta com as especiarias, 150 ml de água e 6 colheres de sopa de açúcar (de preferência mascavado) numa caçarola.

Aquecer lentamente até o açúcar se dissolver, mas não deixar o vinho ferver.

Se quiser pode adicionar um pouco de Brandy, Gin, Cointreau ou Porto, sumo de uma laranja e um limão ou laranja cortado aos pedacinhos.



*La Casita Verde*  
*Tu Cocina Divertida...*

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)