



Tutte le ricette di

FOOBY
 WE LOVE FOOD

Bere

Vin brûlé alle mele e alla cannella

Preparazione: 15 min.

Tempo totale: 25 min.

Energia: 90 kcal per 1 dl

Per 1 litro ci vogliono

- 7½ dl vino bianco (ad es. Chardonnay)
- 2½ dl succo di mele
- 2½ c. miele liquido
- ½ c. no cannella
- 1 limone bio, privato della scorza con il pelapatate
- 1 mela, a fette

Ecco come fare

- 1 Vin brûlé:** versare in una pentola il vino e tutti gli ingredienti fino alla scorza di limone compresa e portare vicino ebollizione mescolando continuamente. Togliere dal fuoco, coprire e lasciar riposare per ca. 10 minuti.
- 2 Presentazione:** portare nuovamente a bollire il vin brûlé, filtrarlo, versarlo nei bicchieri e decorare il tutto con le fettine di mela.

Suggerimento: unire al vino 3 rametti di timo, 1 anice stellato e 1 bastoncino di cannella e portare il tutto a bollire.

Aiuto per la spesa
**Trovate questi
 ingredienti
 nei Coop Pronto:**

