



Spiced Hot Cidre

Receta de V-ZUG AG



Preparación	10 Min.
Tiempo de cocción	20 Min.
Porciones	6

Una delicia caliente para la temporada fría: Este ponche caliente de manzana combina los sabores de la manzana, la canela, el clavo y el jengibre fresco para crear una bebida sin alcohol perfectamente especiada. Para las acogedoras noches de invierno o para empezar el día con energía: ¡sin alcohol, pero lleno de sabor!

Ingredientes

- 1 l Zumo de manzana
- 200 ml Agua
- 1 Canela en rama
- 3 Clavo
- 3 Anís estrellado
- 3 cm Jengibre, en rodajas
- 2 Bolsa de té Earl Grey
- 1 Naranja, en rodajas finas
- 2 Cuchara sopera Jarabe de arce
- 1 Limón, solo el jugo
- 1 Manzanas, en rodajas finas

Preparación

Poner en un cazo el zumo de manzana y todos los ingredientes, incluidas las rodajas de naranja, y calentar hasta que esté a punto de hervir. Reducir el fuego, dejar infusionar unos 5 minutos y retirar la bolsita de té. Añadir el sirope de arce y el zumo de limón, dejar infusionar otros 5 minutos. Verter el zumo de manzana a través de un colador en vasos y decorar con rodajas de manzana.





Consejos

Añadir un poco de aguardiente o vodka antes de servir para conseguir un acabado sutil y sabroso con alcohol.

Accesorios

6 vasos de unos 200 ml cada uno

Información complementaria

Creado el 16.12.2024

