Sidro caldo speziato

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	10 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	6

Una delizia calda per la stagione fredda: questo punch caldo alla mela combina i sapori di mela, cannella, chiodi di garofano e zenzero fresco per creare una bevanda analcolica perfettamente speziata. Per serate invernali accoglienti o per iniziare la giornata con una sferzata di energia, analcolico, ma con tanto sapore!

Ingredienti

1 l succo di mele

200 ml di acqua

1 stecca di cannella

3 chiodi di garofano

3 anice stellato

3 cm zenzero, a fettine

2 Bustina di tè Earl Grey

1 arancia, a fettine sottili

2 CM di Sciroppo d'acero

1 limone, solo il succo

1 mela, a fettine sottili

Preparazione

Aggiungere il succo di mela e tutti gli ingredienti, disporre le fette d'arancia in una padella e scaldare fino a poco prima di raggiungere il punto di ebollizione. Ridurre il calore, lasciare in infusione per circa 5 minuti, rimuovere la bustina di tè. Aggiungere lo sciroppo d'acero e il succo di limone, lasciare in infusione per altri 5 minuti. Versare nei bicchieri il succo di mela servendosi di un colino e decorare con fettine di mela.

Consigli

Mescolare con un po' di Calvados o vodka prima di servire, per un tocco finale alcolico discreto e saporito.

Accessori

6 bicchieri da circa 200 ml ciascuno

Ulteriori informazioni

Creata il	16.12.2024