

Sangria de Outono-Inverno

Bebidas —    11 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/sangria-de-outono-inverno



Ingredientes

40 g de figos secos
50 g de alperces secos
20 g de maçã seca
50 g de uvas passas ou sultanas
100 g de brandy
2 c. sopa de mel
2 paus de canela
1 garrafa de vinho tinto de boa qualidade (750 g)
1 laranja
1 kg de refrigerante de lima-limão (bem frio)
Gelo q.b.

Confeção

1. Coloque no copo os figos e os alperces cortados aos pedaços, a maçã seca fatiada, as uvas passas, o brandy, o mel e os paus de canela e programe 10 minutos a 100°C na velocidade 1 com a Rotação Inversa (Y1: Lâmina de Mistura + 10 min. a 100°C na vel. 1).
2. Adicione o vinho tinto e misture 1 minuto na velocidade 1 com a Rotação Inversa (Y1: Lâmina de Mistura + 1 min. na vel. 1). Retire para um jarro, cubra com película aderente e leve ao frigorífico durante 12 horas, no mínimo.
3. No momento de servir, acrescente a laranja cortada ao meio e fatiada, o refrigerante bem frio e gelo a gosto. Misture com a espátula.
4. Sirva de imediato.