VINHO MEDIEVAL HIPOCRAS

INGREDIENTES

1 litro de vinho tinto seco

50 g de canela em casca

200 ml suco de maçã integral

1 colher (chá) de cravo em pó

200 g de mel

MODO DE PREPARO

Em um recipiente para microondas misture o mel, um copo do vinho, a canela, o cravo e o suco de maçã.

Aqueça no microondas até quase ferver.

Agite a mistura até que todo o mel dissolva.

Espere esfriar.

Junte ao restante do vinho.

Engarrafe juntamente com as cascas de canela.

Conserve em geladeira por 24 horas antes de beber.

Quanto mais tempo passar, mais sabor o vinho terá.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14339-vinho-medieval-hipocras.html