

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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