

QUENTÃO TRADICIONAL E SEM CACHAÇA

INGREDIENTES

2 copos de água (aproximadamente 500 ml)

1 litro de vinho

1 xícara de açúcar

7 rodelas de gengibre com casca

12 cravos

5 paus de canela

Cascas de uma laranja já seca

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo alto a água com o restante dos ingredientes, exceto o vinho e deixe ferver por 10 minutos.

Adicione o vinho e deixe ferver por mais 5 minutos.

Fica incrível. Pode ser feito sem as cascas de laranja, quase nunca tenho e faço sem e fica maravilhoso também.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31699-quentao-tradicional-e-sem-cachaca.html>