

SANGRÍA ESPAÑOLA

INGREDIENTES

1 litro de vinho tinto
2 laranjas ou 2 limoes (exprimido)
4 pessegos picados ou maça
3 colher de açúcar
soda ou Cointreau (opcionais)
Gelo

MODO DE PREPARO

Uma vez descascadas e cortados os pedaços de pêsego
Coloque em uma jarra grande adicione o vinho, o açúcar e o suco de limões ou laranjas
Misture tudo muito bem e deixe descansar na geladeira por pelo menos duas horas.
Na hora de servir coloque muito gelo
Se você quer menos álcool adicione soda limonada a gosto
E se não, para torná-lo mais forte, adicione um pouco de Cointreau ou rum
Decore com algumas fatias de limão ou de laranja
Mexe e está pronto para beber

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32613-sangria-espanola.html>