

QUENTÃO DE GENGIBRE COM UVA

INGREDIENTES

1 litro de aguardente destilada

canela em pau a gosto

cravo-da-índia a gosto

1 litro de vinho tinto doce

1 litro de suco de uva integral

400 a 500 g de gengibre

1 e 1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Um dia antes coloque o cravo e a canela dentro da aguardente durante 8 horas para aromatizar.

No dia limpe e corte em pedaços pequenos o gengibre e bata-o no liquidificador juntamente com a aguardente.

Esprema contra uma peneira fina para tirar todo o sumo. Lave o liquidificador e devolva todo o sumo coado, juntando também o açúcar e bata até dissolver. Despeje o sumo já adoçado numa panela grande e adicione de uma vez o suco de uva integral e o vinho tinto. Ligue o fogo e mexa com uma colher de pau. Após estar bastante aquecido desligue o fogo e sirva bem quente. Para que não perca a temperatura é recomendável que o armazene em uma garrafa térmica.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34860-quentao-de-gengibre-com-uva.html>