

QUENTÃO SEM ÁLCOOL

INGREDIENTES

- 200 g de gengibre
- 5 paus de canela
- 1 colher chá de cravo
- 1 litro de água
- 2 xícaras de açúcar
- 2 limões

MODO DE PREPARO

Corte o gengibre em pedaços finos.

Coloque numa panela o gengibre e o açúcar, deixando queimar até que forme uma massa marrom. Não pare de mexer e não deixe queimar muito, senão ficará amargo.

Acrescente a água, a canela e os cravos e deixar ferver por uns 20 minutos para apurar o sabor.

Caso goste do quentão mais doce, basta acrescentar mais açúcar. Se preferir mais forte, coloque mais gengibre.

O limão só deve ser colocado na hora de servir, senão ficará um pouco amargo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54255-quentao-sem-alcool.html>