

SANGRIA VINHO ROSE



CONFEÇÃO

1. Na CC colocar o acessório mistura com sumo laranja, açúcar, pau de canela, flôr de anis, 10 minutos/90°C/ vel 3. Ir vendo como está a calda... para não queimar...
2. Começar a cortar as frutas e sa limas colocar num jarro.
3. Adicionar a gasosa e o vinho porto e o vinho Rose
4. Por fim a calda coada um pau de canela e folhas de hortelã.
5. Servir com pedras de gelo.

INGREDIENTES

- 1 GARRAFA VINHO ROSE GATÃO
- 200 ML GASOSA
- 1 CALICE VINHO DO PORTO
- 8 FOLHAS DE HORTELÃ
- 3 LIMAS CORTADA EM BOCADINHOS
- 8 MORANGOS GRANDES
- 1 LARANJA
- 1 PAU DE CANELA
- CALDA:
- 1 PAU CANELA
- 300 ML SUMO LARANJA
- 2 FLOR DE ANIS
- 5 COLHERES AÇUCAR AMARELO