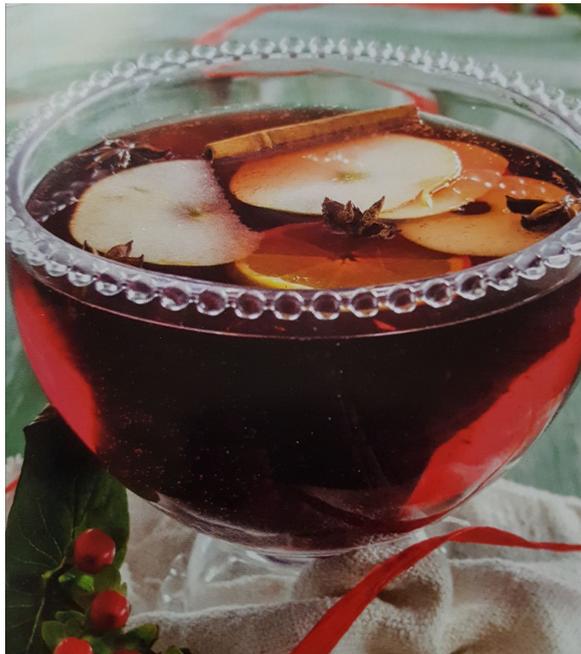


PONCHE DE NATAL



CONFEÇÃO

1. Acessório misturador. Coloque o vinho, o açúcar, as especiarias, a laranja e a maçã cortada em fatias.
2. Programe a 70°, durante 30 minutos, na velocidade 2. Transfira para uma taça grande e sirva de seguida.
3. Receita adaptada da Revista Teleculinária Robot de cozinha N° 119.

INGREDIENTES

- 1 GARRAFA DE VINHO TINTO (75 CL)
- 50 G DE AÇÚCAR MASCADO
- 1 COLHER (CAFÉ) DE NOZ-MOSCADA
- 1 COLHER (CAFÉ) DE CRAVINHO EM PÓ
- 2 PAUS DE CANELA
- 4 ESTRELAS DE ANIS
- 1 LARANJA
- 1 MAÇÃ