Quest'anno ti regalo una magia... Prepara il tuo Vin Brulè

INGREDIENTI:

1 litro di Cabernet Sauvignon Terre della Rocca mezza arancia bio piccola mezzo limone bio 1 piccola mela rossa bio mezza noce moscata grattugiata 8 chiodi di garofano 2 pezzi di anice stellato 2 stecche di cannella 200 g di zucchero

Taglía a metà l'arancia e il limone, taglia a spicchi la mela.

In un pentolino versa il vino aggiungendo tutti gli altri ingredienti
(arancia, limone, mela, noce moscata grattugiata, chiodi di garofano,
anice stellato, cannella e zucchero).

Porta a bollore poi fai cuocere a fiamma moderata per almeno 15 minuti.

Versa il Vin Brulé e regalati una coccola!

