



SANGRIA DE VINHO ROSÉ XL



Bebidas



11 MIN



FÁCIL



810 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 190 g de açúcar
- Sumo de 2 laranjas + 2 laranjas
- 2 paus de canela
- 10 folhas de hortelã + hortelã para decorar
- 2 garrafas de vinho rosé muito frio
- 330 g de refrigerante de limão
- 60 g de vinho do Porto
- 1 laranja
- 1 ou 2 limas
- 150 g de morangos ou frutos vermelhos frescos

Preparação

- 1º** Coloque na panela o açúcar, o sumo de 2 laranjas, os paus de canela e 10 folhas de hortelã e programe 10 minutos a 120°C, velocidade 2 na Rotação Inversa . Deixe arrefecer.
- 2º** Depois da mistura ter arrefecido, adicione o vinho rosé bem frio, o refrigerante de limão e o vinho do Porto e misture 30 segundos na velocidade 3.
- 3º** Corte 2 laranjas e 1 ou 2 limas às meias rodelas e adicione-as ao preparado. Acrescente, igualmente, os morangos cortados às fatias (ou os frutos vermelhos).
- 4º** Decore com folhas de hortelã fresca e sirva com gelo a gosto.

Nota: Respeite as quantidades indicadas na receita, não ultrapassando a capacidade da panela.

Dica: A quantidade de açúcar pode ser alterada de acordo com a sua preferência.