



Vin chaud rapide

Les proportions des ingrédients de notre Recette de Vin Chaud Rapide

- Un litre de Vin Rouge
- Un tiers de litre d'eau
- 125 grammes de sucre
- 15 grammes de cannelle
- Un citron ou une orange

Les étapes de notre Recette de Vin Chaud Rapide

- Verser le vin chaud et l'eau dans une casserole
- Mettez à chauffer sur un feu moyen
- Lorsque le mélange frémit, baissez à feu moyen de sorte à garder au chaud et diluez le sucre, la cannelle, et le jus du citron ou de l'orange
- Portez alors à rapide ébullition mais sans arriver jusqu'à des gros bouillons pendant une à deux minutes

Et voilà, c'est terminé, vous pouvez vous régaler

Simonnet philippe 10 route du peu 41110 Chateaufvieux

Tel 0254753225 / 0601944717

Email: raisin@cegetel.net

Site web: www.leperonrocheux.com