

Sangría espagnole

Temps de préparation: 20 min. · Niveau de difficulté: très facile · vegan

Portions

Ingrédients pour 3 / 4 personnes.

Ingrédients

1 bouteille Vin rouge XA
12 Tranches d'orange fraîche provenant d'oranges naturelles
Quelques rondelles de citron au goût
150 ml Jus d'orange
50 ml Liqueur d'orange "Àngel d'Or"
1 c.à.c Sucre
1 pincée Cannelle

Préparation

Versez le vin rouge, le jus d'orange et la liqueur d'orange dans une carafe en verre.
Assaisonnez-le avec un peu de cannelle et de sucre, puis ajoutez les tranches d'orange et de citron. Couvrir et réfrigérer pendant 1 à 2 heures.

Les quantités indiquées ici sont des valeurs indicatives, vous pouvez, en effet, le faire à votre goût. Vous pouvez réduire la teneur en alcool en ajoutant de l'eau, et si vous voulez une sangria plus fruitée, ajoutez une quantité plus grande de jus d'orange.