SILVIA NICOLAU

QUENTÃO

Rendimento: após fervura, 1 litro aproximadamente
Validade: consumir preferencialmente logo após o preparo/ 15 dias refrigerado/ 90 dias congelado

Ingredientes
1 e 1/4 xícaras (chá) de açúcar [225g]
10 cravos-da-índia
1 pedaço de canelas em pau
1 pedaço de gengibre [25g]
1 litro de água
250ml de cachaça

Modo de preparo
Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre, até dissolver e formar uma calda.
Adicione 250ml de água e deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar.
Junte as especiarias e o gengibre.
Adicione o restante da água, a cachaça e mantenha em fogo baixo até ferver.

Dica
Para fazer o quentão de vinho, use somente os 250ml de água para dissolver a calda. Depois, ao invés de acrescentar o restante da água a da cachaça, use 1 litro de vinho tinto.