



“Glühwein” fait maison (sans alcool)



INGRÉDIENTS

Pour 4 verres:

- 1 litre de vin rouge sans alcool
- 2 oranges
- 5 clous de girofle
- 2 anis étoilés
- 2 feuilles de laurier
- 2 bâtons de cannelle
- 2 c. à c de d'édulcorant à base de stévia (poudre)

PRÉPARATION

Couper une orange en tranches épaisses.

Mettre le vin dans une casserole, ajouter les tranches d'orange et toutes les épices.

Faire chauffer (sans laisser bouillir) et faire cuire ensuite à feu doux pendant 15 minutes minimum.

Pendant ce temps, couper l'autre orange en tranches fines.

Passer le mélange au tamis et ajouter l'édulcorant à base de stévia.
Servir chaud et garnir avec des fines tranches d'orange.

*Goûtez
si le résultat
est assez sucré
et rectifiez si
nécessaire.*

✓ 32 kcal
-3g
de sucre*

PAR PORTION

* par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu