

VIN BRULÈ

Versate il contenuto del barattolo in una pentola con 1 litro di vino rosso.

Aggiungete la scorza di un'arancia e di un limone non trattati.

Portate ad ebollizione a fuoco basso e fate cuocere fintanto che non si sarà sciolto lo zucchero (circa 10 minuti).

Filtrate e... Cin Cin

VIN BRULÈ

Versate il contenuto del barattolo in una pentola con 1 litro di vino rosso.

Aggiungete la scorza di un'arancia e di un limone non trattati.

Portate ad ebollizione a fuoco basso e fate cuocere fintanto che non si sarà sciolto lo zucchero (circa 10 minuti).

Filtrate e... Cin Cin

VIN BRULÈ

Versate il contenuto del barattolo in una pentola con 1 litro di vino rosso.

Aggiungete la scorza di un'arancia e di un limone non trattati.

Portate ad ebollizione a fuoco basso e fate cuocere fintanto che non si sarà sciolto lo zucchero (circa 10 minuti).

Filtrate e... Cin Cin

VIN BRULÈ

Versate il contenuto del barattolo in una pentola con 1 litro di vino rosso.

Aggiungete la scorza di un'arancia e di un limone non trattati.

Portate ad ebollizione a fuoco basso e fate cuocere fintanto che non si sarà sciolto lo zucchero (circa 10 minuti).

Filtrate e... Cin Cin

VIN BRULÈ

Versate il contenuto del barattolo in una pentola con 1 litro di vino rosso.

Aggiungete la scorza di un'arancia e di un limone non trattati.

Portate ad ebollizione a fuoco basso e fate cuocere fintanto che non si sarà sciolto lo zucchero (circa 10 minuti).

Filtrate e... Cin Cin