



Sangria bianca analcolica

Tempo totale:
5 Minuti

Categoria:
bevanda

Porzioni:
2

Ingredienti:

440 ml di vino bianco analcolico
140 ml di succo di mela
40 ml di succo di limone
½ mela

440 ml di vino bianco analcolico
140 ml di succo di mela
40 ml di succo di limone
½ mela

Procedimento:

1.
Versate in una caraffa il vino bianco analcolico ben fresco, il succo di mela e il succo di limone. Aggiungete la frutta tagliata, la cannella e l'anice stellato.

2.
Lasciate raffreddare la sangria in frigorifero per almeno un'ora, in modo che i sapori si amalgamino piacevolmente.

3.
Assaggiatela prima di servire e, se necessario, dolcificatela con sciroppo d'acero.

4.
Servite con ghiaccio, frutta e spezie.