

# Mocktail de sangria blanche



## **Ingrédients**

- 1 bouteille de vin blanc sans alcool (ou de jus de raisin blanc)
- 1 tasse de cidre de pomme (ou de jus de pomme trouble)
- ¼ tasse de jus de citron
- 1 pomme coupée en tranches
- 1 orange sanguine tranchée (ou orange normale)
- 3 bâtons de cannelle (plus pour la décoration facultative)
- 2 anis étoilés (plus pour la garniture facultative)
- Un peu de sirop d'érable pour sucrer si nécessaire (ou l'édulcorant de votre choix),

## **Mode d'emploi**

1. Placez le vin (ou l'alternative), le cidre de pomme, le jus de citron, les fruits et les épices dans un pichet et mettez-le au réfrigérateur pour qu'il infuse pendant au moins une heure.
2. Juste avant de servir, goûtez la sangria. Si vous la préférez un peu plus sucrée, ajoutez une cuillère à soupe de sirop d'érable ou l'édulcorant de votre choix. Remuez, puis goûtez à nouveau. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'elle soit à votre goût.
3. Remplissez votre verre de glace, ajoutez des fruits et des épices, puis servez.

*\*Veuillez noter que cette recette a été traduite avec un traducteur automatique. Nous nous excusons pour les éventuelles erreurs dans le texte. Nous apprécions votre patience alors que nous nous efforçons de fournir des services bilingues.*