

Hot Spiced Cider Mocktail

Ingredients

- 32 oz apple cider
- 1 cinnamon stick
- 2 star anise
- 4 whole cloves
- ½ orange sliced

Directions

1. In a large pot, combine the apple cider, cinnamon stick, star anise, cloves, and orange slices.
2. Bring the mixture to a simmer over medium heat, then reduce the heat to medium-low and let it continue to heat for 20 minutes, allowing the spices to infuse.
3. Remove from heat and ladle the hot spiced cider into heat-resistant mugs. Serve warm and enjoy.

Tips

- For deeper flavor, let the cider simmer longer, up to 30 minutes.
- Garnish each mug with an extra cinnamon stick or a fresh orange slice for an added festive touch.
- Strain the cider before serving if you prefer a smoother drink without the whole spices.

Mocktail Cidre chaud épicé

Ingrédients

- 32 oz de cidre de pomme
- 1 bâton de cannelle
- 2 anis étoilés
- 4 clous de girofle entiers
- ½ orange coupée en tranches

Mode d'emploi

1. Dans une grande casserole, mélangez le cidre de pomme, le bâton de cannelle, l'anis étoilé, les clous de girofle et les tranches d'orange.
2. Portez le mélange à ébullition à feu moyen, puis réduisez le feu à moyen-doux et laissez chauffer pendant 20 minutes, afin que les épices infusent.
3. Retirez du feu et versez le cidre chaud épicé dans des tasses résistantes à la chaleur. Servez chaud et dégustez.

Conseils

- Pour obtenir une saveur plus intense, laissez mijoter le cidre plus longtemps, jusqu'à 30 minutes.
- Garnissez chaque tasse d'un bâton de cannelle supplémentaire ou d'une tranche d'orange fraîche pour ajouter une touche festive.
- Filtrez le cidre avant de le servir si vous préférez une boisson plus onctueuse sans les épices entières.



**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.*