

COCTELES PARA EL INVIERNO

HOT TODDY



Ingredientes:

- * **1 taza de agua caliente**
- * **1-2 oz de whisky (según tu preferencia)**
- * **1 cucharada de miel**
- * **1 rodaja de limón**
- * **1 palito de canela**

Instrucciones:

- * **Calienta el agua y viértela en una taza.**
- * **Añade el whisky, la miel y la rodaja de limón.**
- * **Revuelve bien y añade el palito de canela para decorar y dar sabor.**

MULLED WINE (VINO CALIENTE)



Ingredientes:

- * **1 botella de vino tinto**
- * **1/4 taza de brandy**
- * **1/4 taza de azúcar**
- * **2 naranjas (una cortada en rodajas y una para el jugo)**
- * **4 clavos de olor**
- * **3 estrellas de anís**
- * **2 palitos de canela**

Instrucciones:

- * **En una olla grande, mezcla el vino, el brandy y el azúcar.**
- * **Añade las rodajas de naranja, el jugo de naranja, los clavos de olor, las estrellas de anís y los palitos de canela.**
- * **Calienta a fuego medio hasta que esté caliente, pero no dejes que hierva.**
- * **Sirve caliente en tazas.**

CHOCOLATE CALIENTE CON LICOR



Ingredientes:

- * **2 tazas de leche**
- * **1/2 taza de chocolate negro picado**
- * **1 oz de licor de menta (opcional)**
- * **Crema batida (opcional)**
- * **Virutas de chocolate para decorar (opcional)**

Instrucciones:

Instrucciones:

- * **Calienta la leche en una olla a fuego medio.**
- * **Añade el chocolate picado y revuelve hasta que se derrita completamente.**
- * **Agrega el licor de menta, si lo deseas, y mezcla bien.**
- * **Sirve caliente en tazas y decora con crema batida y virutas de chocolate.**

A DISFRUTARLOS!