

Preparato per vin brûlé

- * Portate ad ebollizione ½ litro di vino rosso corposo e aggiungete il preparato.
- * Fate sciogliere per un minuto e poi spegnete il fuoco.
- * Servite bollente in tazze di ceramica o bicchieri di vetro pesante. Se preferite filtrate con un colino a maglie strette



Preparato per vin brûlé

- * Portate ad ebollizione ½ litro di vino rosso corposo e aggiungete il preparato.
- * Fate sciogliere per un minuto e poi spegnete il fuoco.
- * Servite bollente in tazze di ceramica o bicchieri di vetro pesante. Se preferite filtrate con un colino a maglie strette



Preparato per vin brûlé

- * Portate ad ebollizione ½ litro di vino rosso corposo e aggiungete il preparato.
- * Fate sciogliere per un minuto e poi spegnete il fuoco.
- * Servite bollente in tazze di ceramica o bicchieri di vetro pesante. Se preferite filtrate con un colino a maglie strette



Preparato per vin brûlé

- * Portate ad ebollizione ½ litro di vino rosso corposo e aggiungete il preparato.
- * Fate sciogliere per un minuto e poi spegnete il fuoco.
- * Servite bollente in tazze di ceramica o bicchieri di vetro pesante. Se preferite filtrate con un colino a maglie strette



Preparato per vin brûlé

- * Portate ad ebollizione ½ litro di vino rosso corposo e aggiungete il preparato.
- * Fate sciogliere per un minuto e poi spegnete il fuoco.
- * Servite bollente in tazze di ceramica o bicchieri di vetro pesante. Se preferite filtrate con un colino a maglie strette



Preparato per vin brûlé

- * Portate ad ebollizione ½ litro di vino rosso corposo e aggiungete il preparato.
- * Fate sciogliere per un minuto e poi spegnete il fuoco.
- * Servite bollente in tazze di ceramica o bicchieri di vetro pesante. Se preferite filtrate con un colino a maglie strette

