



RECETTE

Glögi

x Baies Sauvages



10 minutes



10 minutes



6 personnes

Ingrédients

- 1 L d'eau
- 50 g de sucre
- 2 bâtons de cannelle
- 6 g de clous de girofle
- 60 g de raisins secs
- 60 g d'amandes grillées, concassées ou effilées
- 5 cuillères à café de Baies Sauvages

Préparation

1. Verser l'eau et l'infusion Baies Sauvages dans une casserole.
2. Ajouter les clous de girofle, la cannelle et le sucre.
3. Faire chauffer le mélange et le laisser sur le feu pendant 10 minutes, sans porter à ébullition.
4. Filtrer.
5. Ajouter les amandes concassées ou effilées et les raisins.
6. Servir bien chaud.



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes