




Sidra de Manzana Caliente con Especias



- 6 Tazas de sidra de manzana**
- ½ Cucharadita de clavos enteros**
- ¼ Cucharadita de nuez moscada molida**
- 3 Palitos de canela**

En un sartén de 3 cuartos, caliente los ingredientes hasta hervir entre fuego medio y alto. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento por 10 minutos sin tapar. Antes de servir, cuele la sidra para remover los clavos y la canela, si así lo desea. Servir caliente.



Consejos de Seguridad de la Comida del Mercado de Agricultores

- Almacene la sidra de manzana a 40 grados fahrenheit o menos.
- Lleve consigo una hielera o una hielera portatil insulated a el mercado de agricultores cuando planeo comprar sidra.
- La sidra puede ser congelada hasta por 6 meses. Para congelar, remueva 1 taza de sidra, despues vuelva a tapar y congele en una jarra de plastico.

Informacion Nutricional por Porcion:

115 Calorias; 0g de Grasa; 5mg de Sodio; 29g de carbohidratos

Food Safety Cooking Demonstrations and materials are supported by a Food Safety Training and Education grant provided by the Michigan Department of Agriculture and Rural Development.