THE J.M. SMUCKER Co

Punch des fêtes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	N/A	7	N/A

Ingredients

- 1 1/2 tasse (375 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

  Lait écrémé évaporé sans gras

- 2 tasses (500 mL) de jus de canneberge ou canneberge-framboise
- 1/2 tasse (125 mL) de compote de canneberges maison ou du commerce
- 1/4 tasse (50 mL) de jus d'orange concentré
- 2 c. à table (30 mL) de miel liquide ou de sirop d'érable
- 1 boîte (355 mL) de soda ou de soda au gingembre
- demi-tranches minces d'orange

Directions

Step 1:

Mettre la moitié du lait évaporé, du jus, de la compote et du miel au mélangeur. Réduire en purée à vitesse élevée. Verser dans un grand pichet ou un petit bol à punch. Répéter avec le reste des ingrédients.

Step 2:

Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir (afin que le punch soit très froid). Au moment de servir, ajouter le soda et remuer. Déposer les demi-tranches d'orange sur le dessus.

Servez avec des glaçons ou des rondelles glacées faites avec de l'eau et des canneberges.

Images

