

◆ FICHA DO DRINK ◆

Brazuka Sour

CACHAÇA

— — — — Forte · ~15–25%



Sobre o drink

Uma variação de sour com alma brasileira, muito elegante e surpreendente. A base docinha e cítrica da cachaça cria um contraste perfeito com a adstringência e os taninos do vinho tinto no topo. Visualmente incrível e delicioso do primeiro ao último gole.

Modo de preparo

- 1 Coloque gelo em uma coqueteleira.
- 2 Adicione a cachaça, o suco de limão e o xarope de açúcar.
- 3 Feche a coqueteleira e bata vigorosamente os ingredientes.
- 4 Faça uma coagem dupla para um copo baixo contendo um cubo de gelo.
- 5 Despeje o vinho tinto suavemente e aos poucos sobre o gelo, para que flutue e crie uma segunda camada.

Lista de compras

✓ = já tem em casa (Meu Bar)

☐	Cachaça	50 ml
☐	Suco de limão	25 ml
☐	Xarope simples	20 ml
☒ OU	Açúcar	2 colheres de chá
☐	Vinho tinto	30 ml



Aponte a câmera e veja a receita com o vídeo do preparo
ou toque no QR code