

◆ FICHA DO DRINK ◆

Cabra Moca

LICOR



Moderado · ~8–15%



Sobre o drink

Inspirado na clássica combinação do café moca (mochaccino), este drink une o licor de café ao licor cremoso de chocolate com caramelo. Com textura aveludada e perfil leitoso, entrega um sabor fácil e extremamente reconfortante. É a escolha certa para apresentar a amigos que preferem coquetéis mais doces e de fácil aceitação.

Modo de preparo

- 1 Despeje o licor de café e o licor de chocolate dentro de uma coqueteleira.
- 2 Adicione bastante gelo e bata vigorosamente por cerca de 10 segundos, garantindo que os licores de densidades diferentes se integrem perfeitamente.
- 3 Coloque uma pedra de gelo grande em um copo baixo.
- 4 Faça uma dupla coagem com strainer e peneira, transferindo a bebida para o copo e restando todos os fragmentos de gelo.
- 5 Decore a superfície depositando alguns grãos de café inteiros sobre a espuma.

Lista de compras

☐ Licor de café	50 ml
☐ Licor de chocolate	50 ml
☐ Grão de Café	a gosto



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