

◆ FICHA DO DRINK ◆

Cabrajillo

LICOR



Moderado · ~8–15%



Sobre o drink

Uma releitura do clássico Carajillo que substitui o Licor 43 por licor de café, trazendo notas intensas de baunilha e um leve toque cítrico. Muito cremoso, encorpado e aromático, o coquetel conta com uma belíssima espuma densa que dá elegância ao copo. É a pedida perfeita para os amantes de cafés especiais ou como um sofisticado drink de sobremesa.

Modo de preparo

- 1 Adicione o licor de café, o xarope simples, a essência de baunilha e o suco de limão-siciliano em uma coqueteleira.
- 2 Encha a coqueteleira até o topo com gelo para não diluir demais a bebida.
- 3 Bata vigorosamente para aerar o licor e formar bastante espuma.
- 4 Coloque uma pedra grande de gelo, ou três pedras comuns, em um copo baixo.
- 5 Faça uma dupla coagem do drink para o copo, retendo os pequenos cristais de gelo.
- 6 Adicione grãos de café sobre a espuma se desejar decorar.

Lista de compras

☐ Licor de café	60 ml
☐ Xarope simples	10 ml
☐ Essência de baunilha	1 colher de chá
☐ Suco de limão	10 ml
☐ Grão de Café	3 unidades



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