

◆ FICHA DO DRINK ◆

Cabrélico

LICOR



Moderado · ~8–15%



Sobre o drink

Um drink montado, encorpado e de paladar complexo, que une o retrogosto marcante do café com a suavidade da avelã. Cada pequeno gole entrega uma explosão de sabor e aromas profundos. Ideal para relaxar e apreciar ao final de um dia difícil ou em noites mais frias.

Modo de preparo

- 1 Coloque uma pedra de gelo grande (ou três pedras de tamanho comum) diretamente no copo baixo onde o drink será servido.
- 2 Adicione o licor de café e o licor de avelã sobre o gelo.
- 3 Mexa bem com uma colher bailarina por 10 a 15 segundos para resfriar o coquetel e gerar uma leve diluição.
- 4 Finalize decorando com um ramo de tomilho fresco.

Lista de compras

☐ Licor de café	50 ml
☐ Licor de avelã	50 ml
☐ Tomilho	1 ramo



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