

## ◆ FICHA DO DRINK ◆

# Caiperol 2.0

APERITIVO

— — — — Moderado · ~8–15%



### *Sobre o drink*

Uma releitura genial da clássica caipirinha brasileira, trazendo o perfil amargo e sofisticado do Aperol. O limão macerado confere muito frescor, enquanto a cachaca adiciona um toque potente e de personalidade na medida certa.

### *Modo de preparo*

- 1 Corte o limão em pedaços e coloque em um copo baixo
- 2 Adicione o xarope de açúcar ou açúcar
- 3 Macere levemente o limão para extrair o suco sem amargar a casca
- 4 Despeje o Aperol e a cachaca
- 5 Adicione gelo britado e mexa bem, puxando os pedaços de limão para cima
- 6 Complete com mais gelo britado
- 7 Finalize decorando com uma fatia de limão na borda

### *Lista de compras*

☒ = já tem em casa (Meu Bar)

|                                                                     |                      |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> Aperol                                     | 50 ml                |
| <input type="checkbox"/> Cachaca (opcional)                         | 20 ml                |
| <input type="checkbox"/> Limão-taiti                                | 1 unidade            |
| <input type="checkbox"/> Xarope simples                             | 15 ml                |
| <input checked="" type="checkbox"/> <input type="radio"/> OU Açúcar | 1,5 colheres de sopa |



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