

◆ FICHA DO DRINK ◆

Caiperol

CACHAÇA

— — — — — Forte · ~15–25%



Sobre o drink

Uma releitura vibrante e refrescante do grande clássico brasileiro, que une a brasilidade da caipirinha ao toque levemente amargo e cítrico do Aperol. O resultado é um drink incrivelmente suave, equilibrado e de cor chamativa. É a pedida perfeita para descontraír com os amigos em dias de sol na praia ou na piscina.

Modo de preparo

- 1 Corte as pontas do limão, parta-o ao meio e corte cada uma das metades em três partes.
- 2 Coloque os pedaços em um copo baixo com a polpa virada para cima e a casca virada para baixo.
- 3 Adicione o xarope simples ou o açúcar.
- 4 Macere suavemente o limão, apenas até sentir os gomos estourando, para extrair o suco sem amargar a casca.
- 5 Encha o copo inteiro com bastante gelo.
- 6 Adicione o Aperol e a cachaça.
- 7 Mexa muito bem com uma colher longa, puxando os pedaços de limão do fundo para o topo para misturar os sabores e gelar o coquetel.

Lista de compras

☒ = já tem em casa (Meu Bar)

☐ Cachaça	40 ml
☐ Aperol	40 ml
☐ Limão-taiti	1 unidade
☒ Xarope simples	20 ml
☐ OU Açúcar	2 colheres de sopa



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