

## ◆ FICHA DO DRINK ◆

# Caipirinha com Mel

CACHAÇA



Forte · ~15–25%



### Lista de compras

|                                        |           |
|----------------------------------------|-----------|
| <input type="checkbox"/> Cachaça       | 50 ml     |
| <input type="checkbox"/> Mel           | 15 ml     |
| <input type="checkbox"/> Suco de limão | 5 ml      |
| <input type="checkbox"/> Limão-taiti   | 1 unidade |

### Sobre o drink

Uma variação irresistível da caipirinha clássica, onde o dulçor floral e aconchegante do mel encontra a acidez refrescante do limão. O resultado é um drink equilibrado e muito aromático, que mantém a essência brasileira da cachaça de forma mais leve no paladar. Perfeito para relaxar com os amigos no happy hour ou para acompanhar pratos de sabores delicados.

### Modo de preparo

- 1 Corte o limão em pequenos pedaços, descartando as pontas, e coloque no fundo do copo com as cascas viradas para baixo.
- 2 Em um recipiente à parte, misture o mel com o suco de limão para diluí-lo e facilitar a sua incorporação.
- 3 Despeje a mistura do mel diluído diretamente sobre o limão picado no copo.
- 4 Amasse os ingredientes de forma suave com um socador, extraindo o suco sem amargar a casca.
- 5 Adicione a cachaça e mexa bem com uma colher bailarina para unificar os sabores.
- 6 Preencha o copo com pedras de gelo até o topo e dê uma leve misturada para gelar a bebida.
- 7 Acomode uma rodela de limão no topo do gelo para decorar.
- 8 Insira um canudo de papel cortado ao meio e sirva.



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