

◆ FICHA DO DRINK ◆

Caipirinha de Café

CACHAÇA

— — — — Forte · ~15–25%



Sobre o drink

Uma combinação surpreendente e deliciosa que une o frescor cítrico da tradicional caipirinha com as notas profundas e torradas do licor de café. A bebida apresenta um equilíbrio perfeito de sabores, resultando em um aroma irresistível e muita refrescância graças ao gelo britado. Ideal para sair da rotina e impressionar paladares em finais de tarde ou eventos especiais.

Modo de preparo

- 1 Corte o limão-taiti em seis pedaços, descartando as pontas, e coloque em um copo baixo.
- 2 Adicione o xarope simples e macere levemente para extrair o suco, tomando o cuidado de não esmagar demais a casca.
- 3 Encha o copo até o topo com gelo britado ou quebrado.
- 4 Despeje a cachaça e misture muito bem, trazendo os pedaços de limão do fundo para a parte de cima.
- 5 Complete com um pouco mais de gelo quebrado, formando uma pequena montanha no copo.
- 6 Despeje o licor de café por cima de tudo e dê uma leve misturada final.
- 7 Decore encaixando as duas fatias bem finas de limão-taiti no canto do copo.

Lista de compras

☒ = já tem em casa (Meu Bar)

☐ Limão-taiti 1 unidade

☒ Xarope simples 20 ml

☐ Açúcar 2 colheres de sopa

☐ Cachaça 40 ml

☐ Licor de café 40 ml



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