

◆ FICHA DO DRINK ◆

Caipirinha de Mel Sem Álcool

SEM ÁLCOOL

Sem álcool · 0%



Sobre o drink

Toda a experiência tropical e refrescante da caipirinha clássica, mas em uma versão totalmente livre de álcool. O mel traz um toque doce e aveludado, enquanto o refrigerante adiciona gás e vivacidade para harmonizar com os óleos essenciais do limão fresco. A escolha ideal para quem busca um coquetel bonito, saboroso e sem restrições.

Modo de preparo

- 1 Corte o limão em pequenos pedaços e acomode-os no fundo de um copo baixo com a casca virada para baixo.
- 2 Dilua previamente o mel com o suco de limão em um recipiente separado, até obter uma textura mais fluida.
- 3 Despeje a calda de mel por cima dos limões dentro do copo principal.
- 4 Macere tudo delicadamente com um socador para soltar o suco da fruta de forma equilibrada.
- 5 Encha o copo inteiro com bastante gelo em cubos.
- 6 Complete os espaços com o refrigerante citrus e mexa de baixo para cima com uma colher bailarina, trazendo o mel do fundo.
- 7 Posicione uma fatia de limão no topo para finalizar o visual.
- 8 Coloque um canudo de papel cortado na metade para servir.

Lista de compras

☐	Refrigerante Citrus	80 ml
☐	OU Refrigerante de limão	80 ml
☐	Mel	15 ml
☐	Suco de limão	5 ml
☐	Limão-taiti	1 unidade



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