

◆ FICHA DO DRINK ◆

Cosmopolitan de Maracujá

VODKA



Moderado · ~8-15%



Lista de compras

☐ Vodka	50 ml
☐ Maracujá	40 ml
☐ Suco de cranberry	30 ml
☐ Licor de laranja	20 ml
☐ Suco de limão	10 ml
☐ Limão-siciliano (opcional)	1 unidade

Sobre o drink

Uma releitura vibrante e super aromática do clássico mundial. O drink une a acidez tropical marcante do maracujá com as notas frutadas e doces do cranberry, criando um equilíbrio perfeito no paladar. De visual elegante e cor amarelo-mostarda intensa, é uma opção refrescante, leve e muito saborosa, ideal para surpreender em ocasiões especiais.

Modo de preparo

- 1 Resfrie previamente uma taça de coquetel enchendo-a com gelo e reserve.
- 2 Em uma coqueteleira, adicione a polpa do maracujá, a vodka, o suco de cranberry, o licor de laranja e o suco de limão.
- 3 Acrescente bastante gelo à coqueteleira e bata vigorosamente para gelar e diluir a mistura.
- 4 Descarte o gelo da taça que estava resfriando.
- 5 Faça uma dupla coagem (usando o coador de bar e uma peneira fina) do drink para a taça vazia.
- 6 Torça uma casca de limão-siciliano sobre a superfície do líquido para extrair os óleos essenciais e liberar os aromas.
- 7 Decore posicionando a mesma casca de forma minimalista na borda da taça.



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