

◆ FICHA DO DRINK ◆

Daiquiri

RUM

— — — — Forte · ~15–25%



Sobre o drink

Um clássico cubano elegante e refrescante que equilibra perfeitamente a potência do rum com a acidez vibrante do limão e o dulçor na medida certa. Com um visual limpo e textura leve, é a pedida perfeita para brindar em noites quentes e momentos de sofisticação.

Modo de preparo

- 1 Adicione gelo em uma taça para resfriá-la.
- 2 Em uma coqueteleira, coloque o rum, o suco de limão e o xarope.
- 3 Adicione bastante gelo na coqueteleira, feche e bata vigorosamente.
- 4 Descarte o gelo da taça resfriada.
- 5 Faça uma coagem dupla (utilizando um coador e uma peneira) transferindo o líquido para a taça, evitando que cristais de gelo caiam no drink.
- 6 Finalize acomodando o limão desidratado sobre a bebida.

Lista de compras

✓ = já tem em casa (Meu Bar)

☐	Rum branco	60 ml
☐	Suco de limão	20 ml
☐	Xarope simples	15 ml
☒	OU Açúcar	2 colheres de chá



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