

◆ FICHA DO DRINK ◆

Drink com Espuma de Leite Fermentado

WHISKY

— — — — Forte · ~15–25%



Sobre o drink

Uma combinação inusitada e intensa que une a robustez do whisky com as notas marcantes do licor de café. A experiência é elevada pela cremosa espuma de leite fermentado no topo, que traz uma textura aveludada e um sutil toque nostálgico. Perfeito para quem gosta de surpreender o paladar com sabores encorpados e contrastes criativos.

Modo de preparo

- 1 Adicione o leite fermentado e o creme de leite em um recipiente pequeno
- 2 Bata a mistura com um mini mixer até emulsificar e dobrar de tamanho, formando uma espuma consistente
- 3 Adicione uma pedra de gelo grande em um copo baixo
- 4 Despeje o licor de café e o whisky no copo com gelo e mexa suavemente
- 5 Transfira a espuma delicadamente para o copo, criando uma camada uniforme no topo
- 6 Sirva imediatamente

Lista de compras

☐ Whisky	50 ml
☐ Licor de café	50 ml
☐ Creme de leite	40 ml
☐ Yakult	20 ml



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