

◆ FICHA DO DRINK ◆

Expresso Banana

VODKA

— — — — — Forte · ~15–25%



Lista de compras

☐ Vodka	50 ml
☐ Banana Nanica	1 unidade
☐ Café Espresso	30 ml
☒ Café Coado	30 ml
☐ Xarope simples	10 ml
☐ Licor de café	30 ml
☐ Grão de Café (opcional)	a gosto

Sobre o drink

O Expresso Banana é uma releitura surpreendente do clássico Espresso Martini, unindo a potência do café com a doçura natural da fruta. Uma opção encorpada e extremamente acolhedora, perfeita para finalizar uma refeição. Seus sabores se abraçam em uma textura aveludada, trazendo notas intensas de torra com um toque frutado inesquecível.

Modo de preparo

- 1 Descasque e quebre a meia banana nanica em pedaços diretamente na coqueteleira.
- 2 Adicione a vodka, o café expresso, o xarope simples e o licor de café.
- 3 Macere bem os ingredientes até a banana se transformar em uma pasta e se misturar com os líquidos.
- 4 Encha a coqueteleira com bastante gelo e bata vigorosamente por cerca de 20 segundos.
- 5 Faça uma coagem simples para um copo baixo já preenchido com gelo em cubos.
- 6 Complete o copo com uma camada de gelo britado ou em mini cubos.
- 7 Finalize acomodando uma fatia de banana com casca por cima e polvilhe os grãos de café.



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