

◆ FICHA DO DRINK ◆

Irish Coffee Zero

SEM ÁLCOOL

Sem álcool · 0%



Sobre o drink

Uma versão reconfortante e sem álcool do clássico irlandês, perfeita para espantar o frio. O amargor agradável do café quente se une às notas amadeiradas e de especiarias do destilado zero, criando uma base quente e aromática. A generosa camada de creme de leite aerado no topo traz uma textura aveludada que finaliza cada gole com extrema suavidade.

Modo de preparo

- 1 Escalde a taça com um pouco de água quente, gire para aquecer bem o vidro e depois descarte a água.
- 2 Adicione a dose de whisky não alcoólico na taça quente.
- 3 Complete com o café coado bem quente, deixando espaço no topo para o creme.
- 4 Acrescente o açúcar e mexa com uma colher bailarina até dissolver.
- 5 Despeje o creme de leite em uma coqueteleira, adicione a mola de um coador de bar (strainer) e feche bem.
- 6 Bata vigorosamente para aerar o creme de leite até atingir uma textura mais espessa, e retire a mola.
- 7 Despeje o creme de leite batido delicadamente sobre o café, amortecendo a queda com as costas da colher bailarina para formar uma camada bem definida no topo.

Lista de compras

☒ = já tem em casa (Meu Bar)

- | | |
|---|-----------------|
| ☐ Whisky Não-Alcoólico | 50 ml |
| ☐ Café Coado | a gosto |
| ☒ Açúcar | 1 colher de chá |
| ☐ Creme de leite | a gosto |



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