

◆ FICHA DO DRINK ◆

Margarita de Café

TEQUILA

— — — — Forte · ~15–25%



Sobre o drink

Uma variação surpreendente da clássica Margarita que une o amargor marcante do café com o retrogosto adocicado da tequila. A delicada borda de sal traz uma camada extra de sabor, equilibrando perfeitamente a intensidade aromática da mistura. Uma escolha ideal para quem busca uma experiência diferente, equilibrada e com muita personalidade.

Modo de preparo

- 1 Gele a taça previamente no congelador ou coloque pedras de gelo nela e gire para resfriar.
- 2 Passe um pedaço de limão na borda externa da taça de maneira bem leve.
- 3 Encoste a borda da taça no sal para criar uma crosta fina e dê uma batidinha para tirar o excesso.
- 4 Na coqueteleira, adicione a tequila, o suco de limão, o licor de laranja e o licor de café.
- 5 Acrescente bastante gelo na coqueteleira e bata vigorosamente.
- 6 Descarte o gelo da taça, se houver, e faça uma dupla coagem do líquido para o copo.
- 7 Decore colocando meia fatia de limão presa na borda.

Lista de compras

✓ = já tem em casa (Meu Bar)

☐	Tequila	50 ml
☐	Suco de limão	15 ml
☐	Licor de laranja	10 ml
☐	Licor de café	20 ml
☐	☐ Café Expresso	20 ml
☐	☐ Café Coado	20 ml
☒	Sal	a gosto
☐	Limão-taiti (opcional)	0,5 unidade



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