

◆ FICHA DO DRINK ◆

Midnight Stinger

WHISKY

— — — — — Forte · ~15–25%



Sobre o drink

O Midnight Stinger, também conhecido como "ferrão da meia-noite", é um coquetel intenso para quem busca sabores profundos e complexos. A base robusta de whisky bourbon se une perfeitamente ao amargor herbal do Fernet, equilibrados pelo cítrico do limão e um toque de dulçor. Servido extremamente gelado com gelo britado, ele suaviza a força dos destilados e revela seus aromas aos poucos. Ideal para encerrar a noite com uma experiência marcante e um retrogosto longo e inesquecível.

Modo de preparo

- 1 Adicione o whisky bourbon, o Fernet, o suco de limão e o xarope simples na coqueteleira.
- 2 Bata vigorosamente por cerca de 10 segundos para resfriar e diluir a mistura.
- 3 Coloque duas pedras de gelo em um copo baixo e complete até o topo com gelo britado.
- 4 Coe a bebida da coqueteleira para o copo.
- 5 Acomode um ramo de hortelã ou alecrim sobre o gelo para aromatizar.

Lista de compras

☐ Whisky Bourbon	30 ml
☐ Fernet	30 ml
☐ Suco de limão	20 ml
☐ Xarope simples	15 ml
☐ Hortelã (opcional)	1 ramo
☐ OU Alecrim	1 ramo



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