

◆ FICHA DO DRINK ◆

Mojito de Maracujá

RUM

Moderado · ~8–15%



Sobre o drink

Um coquetel tropical, refrescante e muito aromático, que equilibra a clássica acidez cítrica com o dulçor envolvente do maracujá fresco. A hortelã despertada e o toque de bitter no topo criam uma experiência sensorial única, perfeita para relaxar e soltar a conversa. Ideal para acompanhar petiscos de boteco, frutos do mar ou pratos levemente picantes.

Modo de preparo

- 1 Separe as folhas de hortelã, dê um tapinha nelas na palma da mão para liberar os aromas, passe pelo copo alto e solte-as no fundo.
- 2 Adicione o açúcar, o suco de limão, o rum e a polpa fresca de maracujá diretamente no copo.
- 3 Misture bem todos os ingredientes com uma colher para incorporar os sabores e soltar a polpa, antes de colocar o gelo.
- 4 Acrescente gelo em cubos e misture novamente para deixar a receita bem gelada.
- 5 Complete a bebida com água com gás de forma bem devagar, para não perder a efervescência, e misture levemente.
- 6 Preencha o restante do copo com bastante gelo triturado.
- 7 Pingue algumas gotas de bitter aromático sobre o gelo triturado para potencializar o aroma.
- 8 Insira um canudo e decore a lateral do drink com um belo ramo de hortelã, dando um leve tapinha na erva antes de colocá-la.

Lista de compras

☒ = já tem em casa (Meu Bar)

☐ Rum branco	50 ml
☐ OU Rum escuro	50 ml
☐ Hortelã	10 folhas
☒ Açúcar	1 colher de chá
☐ Suco de limão	20 ml
☐ Maracujá	30 ml
☐ Água com gás	a gosto
☐ Bitter aromático (opcional)	3 dashes



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