

◆ FICHA DO DRINK ◆

Penicillin

WHISKY

— — — — — Forte · ~15–25%



Sobre o drink

Um coquetel de sabor picante e intenso, equilibrando o frescor cítrico do limão com a doçura do mel e o calor característico do gengibre. Uma escolha brilhante e cheia de camadas para quem busca sabores marcantes e uma experiência aromática.

Modo de preparo

- 1 Adicione o whisky, o xarope de gengibre, o suco de limão, o xarope de mel e o gelo em uma coqueteleira.
- 2 Feche a coqueteleira e bata bem a mistura.
- 3 Faça uma dupla coagem para um copo baixo com uma pedra de gelo grande.
- 4 Atravesse a fatia de gengibre com um palito e posicione-a na borda do copo.

Lista de compras

☐ Whisky Bourbon	60 ml
☐ OU Whisky	60 ml
☐ Xarope de gengibre	15 ml
☐ Suco de limão	20 ml
☐ Xarope de mel	10 ml
☐ Gengibre (opcional)	1 fatia



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