

◆ FICHA DO DRINK ◆

Pina Molhada

CACHAÇA



Moderado · ~8–15%



Sobre o drink

Uma releitura tropical, frutada e brasileiríssima da clássica Piña Colada, substituindo o rum por cachaça e trazendo o adocicado marcante do coco. Perfeito para dias quentes e ensolarados, oferece uma textura suculenta e refrescante. O aroma fresco da hortelã na borda cria o convite ideal para o primeiro gole.

Modo de preparo

- 1 Pegue um copo longo e adicione a cachaça prata e a cachaça com coco.
- 2 Acrescente o suco de abacaxi fresco e o xarope de açúcar.
- 3 Encha o copo com bastante gelo até o topo.
- 4 Mexa bem os ingredientes com uma colher para misturar e gelar a bebida.
- 5 Corte um pequeno pedaço do abacaxi com casca e posicione na borda do copo.
- 6 Dê um tapa em um ramo de hortelã para liberar os aromas e posicione na borda para finalizar.

Lista de compras

☐ Cachaça	30 ml
☐ Cachaça de Coco	30 ml
☐ Suco de abacaxi	70 ml
☐ Xarope simples	15 ml
☐ Abacaxi (opcional)	1 fatia
☐ Hortelã (opcional)	1 ramo



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