

◆ FICHA DO DRINK ◆

Pingado

LICOR



Forte · ~15–25%



Sobre o drink

Uma deliciosa combinação cremosa e aveludada, inspirada no tradicional café com leite brasileiro, mas com um toque alcoólico surpreendente. O sabor marcante do licor de café se mistura à doçura suave da marula, trazendo um aroma profundo e convidativo através das notas de cravo. Perfeito para ser saboreado como um sofisticado coquetel de sobremesa.

Modo de preparo

- 1 Adicione o licor de marula, o licor de café e gelo em uma coqueteleira.
- 2 Feche e bata vigorosamente para misturar e dar textura ao coquetel.
- 3 Faça uma dupla coagem para reter os pequenos pedaços de gelo quebrados.
- 4 Sirva em um copo baixo contendo um cubo grande de gelo.
- 5 Finalize colocando os cravos diretamente sobre o gelo para aromatizar.

Lista de compras

- | | |
|--|------------|
| ☐ Licor de marula | 50 ml |
| ☐ Licor de café | 50 ml |
| ☐ Cravo-da-índia (opcional) | 3 unidades |



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