

◆ FICHA DO DRINK ◆

Tiramisu Whisky

WHISKY



Muito forte · acima de 25%



Sobre o drink

Um coquetel exuberante e cremoso, ideal para encerrar a noite de forma memorável ou como um substituto elegante para a sobremesa. Traz a potência marcante do whisky perfeitamente equilibrada pelo toque doce das amêndoas e o sabor intenso do café. Sua textura aveludada e o aroma de especiarias recém-raladas proporcionam uma experiência sensorial rica e extremamente reconfortante.

Modo de preparo

- 1 Coloque bastante gelo em uma taça para resfriá-la previamente
- 2 Adicione o whisky, o licor de café, o licor de amêndoas e o creme de leite em uma coqueteleira
- 3 Preencha a coqueteleira com bastante gelo e bata vigorosamente para resfriar e misturar
- 4 Descarte o gelo que estava na taça
- 5 Faça uma dupla filtragem utilizando um coador e uma peneira para despejar o coquetel na taça gelada
- 6 Finalize ralando noz-moscada fresca sobre a espuma do drink

Lista de compras

☐ Whisky Bourbon	50 ml
☐ OU Whisky	50 ml
☐ Licor de café	30 ml
☐ Licor de amêndoas	30 ml
☐ Creme de leite	30 ml
☐ Noz-moscada	1 pitada



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