

MOJITOS FANTÁSTICOS



10 MOJITOS INCRÍVEIS E GOSTOSOS

MOJITO DE MELANCIA

10



Receita

- 1 fatia de melancia
- 2 doses de rum
- 2 colheres de bar de açúcar
- 12 folhas de hortelã
- 1 garrafinha de Água com gás

Preparo

- Divida igualmente em dois copos de long drink (copo alto) a hortelã, o açúcar e a melancia picadinha. Macere até a melancia soltar bastante suco (você pode bater a melancia no liquidificador também).
- Acrescente uma dose de rum em cada copo e misture tudo usando uma colher. Acrescente gelo até 2/3 do copo e complete com água com gás.
- Finalize com um raminho de hortelã em cada copo e um canudo.

Mojito de Manga

09



Receita

- 1 xícara manga em cubinhos
- 3 limões
- 24 folhas hortelã
- 1/4 xícara açúcar
- 1 pitada sal
- 80 ml rum
- 1 xícara gelo picado
- 100 ml soda limonada

Preparo

Em um vidro amasse as folhas de hortelã com o açúcar até ele ficar verde e perfumado. Junte a manga e o sal e amasse apenas ligeiramente, deixando alguns pedaços da fruta inteira.

Esprema os limões e coe o suco. Junte o suco de limão e o rum no purê de manga e misture tudo muito bem. Divida o gelo entre 2 copos baixos. Divida a bebida misturada entre os copos e complete com a soda limonada. Sirva em seguida.

Mojito de morango low carb

08



Receita

- 50 ml run
- 10 a 15 folhas hortelã
- 5 un pedras de gelo
- 5 un morangos
- 1 colher de sopa xilitol
- 500 ml água com gás

Preparo

Em um pilão, colocar 4 morangos e adicionar as folhas de hortelã e misturar pra que o morango libere um pouco de líquidos;

Despejar essa mistura no copo, adicionar as pedras de gelo, o run e completar com água com gás;

Misturar e se divertir.

MOJITO DE FRAMBOESA E LIMA

07



Receita

- 2 punhados de framboesas frescas
- 16 folhas de hortelã
- 100 ml de sumo de lima
- 200 ml de rum branco
- 400 ml de água gaseificada
- 2 colheres de sopa de agave

Preparo

Numa taça coloque as framboesas e as folhas de hortelã. Com um garfo reduza a puré.

Adicione o sumo de limão, o agave e o rum branco e misture tudo. Passe a mistura por um coador. Junte a água das pedras gaseificada e misture.

Sirva os mojitos com bastante gelo e uma rodela de lima.

MOJITO TRADICIONAL

06



Receita

- 1 dose de rum branco
- 1 colher (sopa) de açúcar
- suco de 1 limão
- 1/2 copo de água com gás (cerca de 100 ml)
- 1 ramo de hortelã (ceca de umas 10 a 12 folhas)
- gelo picado a gosto

Preparo

Coloque no copo onde vai ser servido o drink, os 4 últimos ingredientes.

Amasse bem o hortelã (esse é o segredo do bom mojito).

Depois é só adicionar o rum e o gelo.

Aí é só apreciar.

Mojito de tangerina

05



Receita

- 6 folhas de hortelã
- 1 tangerina pequena pequeno fatiada com a casca
- 1 colher (sopa) de açúcar ou adoçante a gosto
- Gelo a gosto
- 150ml de rum
- 100ml de água mineral com gás
- Folhas de hortelã para finalizar
- Gomos de tangerina para finalizar

Preparo

Coloque, num copo, as folhas de hortelã, a tangerina e o açúcar. Soque bem.

Encha o copo com gelo.

Complete com o rum e a água.

Misture bem.

Finalize com folhas de hortelã.

Mojito de maracujá

04



Receita

- 250 ml de rum (branco ou negro)
- 5 unidades de água tônica
- 200 gramas de gelo
- 5 unidades de limão
- 1 mão cheia de folhas de hortelã
- 100 gramas de açúcar
- 3 unidades de maracujá

Mojito de maracujá

Preparo

Corte os limões em pedaços e distribua pelos copos nos quais irá servir o mojito. Reserve 1 ou 2 metades.

Adicione uma colher de sopa de açúcar em cada um dos copos do mojito de maracujá, e também algumas folhas de hortelã.

Com a ajuda de uma colher de pau ou pistilo de almofariz, esmague esses ingredientes, assim o sabor liberta-se mais rapidamente.

Após o passo anterior, acrescente o ingrediente principal deste mojito afrodisíaco: a polpa de maracujá. Misture muito bem com os restantes ingredientes.

Acrescente o gelo, para refrescar, e o suco das metades de limão que reservou. Misture tudo.

Acrescente a água tônica e volte a misturar. Este ingrediente é o que confere o sabor forte ao mojito, mas se você quiser usar outro, e fazer sobressair o sabor da fruta, use soda.

Finalize o mojito com rum e misture por uma última vez.

O mojito de maracujá está pronto! Sirva em seguida, antes que o gelo derreta. Diga por comentário o que achou desta receita afrodisíaca!

Mojito de abacaxi

03



Receita

- 1 xícara (chá) de rum (5 doses)
- 8 fatias de abacaxi (400 ml do caldo batido)
- 3 limões
- 5 ramos de hortelã
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 ½ lata de club soda gelado (cerca de 500 ml)
- cubos de gelo a gosto

Mojito de abacaxi

03

Preparo

- 1 Descasque e corte o abacaxi em pedaços – não precisa descartar o miolo, ele também entra na receita
- 2 Transfira para o liquidificador e bata até ficar liso. Coe o suco e reserve (se preferir, deixe na geladeira até a hora de montar o drinque).
- 3 Lave e seque bem a hortelã e o limão. Esfregue os ramos de hortelã no interior da jarra em que vai servir o drinque
- 4 Corte o limão em quartos, transfira para uma tigela e amasse com um socador para soltar o caldo.
- 5 Transfira os limões amassados (com o caldo) para a jarra de servir, junte o suco de abacaxi, o rum, o açúcar e misture bem. Preencha a jarra com cubos de gelo e complete com o club soda gelado (ou água com gás). Sirva a seguir.

Mojito de Uva Verde

02



Receita

- 12 uvas verdes
- 1 colher de sopa de mel
- 10 folhas de hortelã
- 1 dose de suco de limão
- 2 doses de rum
- Água com gás

Preparo

- Corte as uvas, coloque em um pilão com mel e hortelã. Triture até virar um melado;
- Em um copo alto, coloque 1 dose de suco de limão, gelo picado e 2 doses de rum de sua preferência;
- Misture bem e complete o copo com água com gás;
- Adicione mais algumas uvas picadas e folhas de hortelã para enfeitar o copo e está pronto para servir.

Margarita de Kiwi

01



Receita

- 20ml de rum
- 20ml de xarope de Kiwi ou 6 rodela maceradas de kiwi
- 4 rodela de limão
- Soda
- Hortelã (opcional)
- Gelo

Preparo

Em um copo, adicione o rum, os xaropes Dilute Premium Kiwi e Maça Verde e as rodela de limão. Complete o copo com a soda e mexa bem. Sirva em seguida e, caso deseje, adicione cubos de gelo e hortelã.