



69 DRINKS

— DA CACHAÇA —



O Andante



QUEM SOU EU?

Aos que me conhecem, digo que não mudei, aos que ainda irão me conhecer afirmo que sou filho da terra, amo minha gente e sua cultura. Como Riobaldo “Eu quase que nada não sei. Mas desconfio de muita coisa”. Levo a vida andando por esse país “pra ver se um dia descanso feliz, guardando as recordações das terras por onde passei e dos amigos que lá deixei”. Ainda novo descobri que eu era do mundo e que vim para ficar. Viajei antes pelas palavras das histórias, dos livros, das músicas. Já crescido, e já por aí andando, olhei o mundo lá fora. Qual surpresa ao perceber que as grandes riquezas sempre estiveram aqui, ao meu lado. Decidi novamente correr mundo, dessa vez com o maior tesouro encontrado nessa terra: a CACHAÇA que acabou por levar meu nome.

Por isso digo: sou O ANDANTE, nasci em Minas Gerais, mas, antes de mineiro sou BRASILEIRO. E completo que qualquer pessoa, de qualquer lugar, pode sentir o brilho do nosso povo. Um brilho rico de alegria, criatividade, espontaneidade e vibração. Algumas de muitas características essenciais que a Cachaça O ANDANTE destila em sua essência e transforma numa experiência única e irresistível.

Assim, apresentamos 69 ideias de como misturar a Nossa
Cachaça **O ANDANTE...**



Divirtam-se, por que:

**“AQUELES QUE LEVAM A VIDA SEM NENHUMA
DIVERSÃO É QUE VIVEM O ETERNO PORRE!”**



ÍNDICE

1	Abridor de Pernas
2	Amor Doce
3	Arara Azul
4	Banana Tonton
5	Bloody Mary
6	BlowJob
7	Branca de Neve
8	Caipilé
9	Caipirinha
10	Caipirinha de Café
11	Carmen Miranda
12	Chocolate Quente
13	Diavolo
14	Divorce
15	DryCachaça
16	El Grande 'Zee
17	El Guapo
18	Ferrugem Negresco
19	Frutas Vermelhas, Caipirinha
20	Fulô Capoeira
21	Gabriela
22	Grand Passion
23	Guará
24	Havana Sunrise
25	Hilda Furacão
26	Honey
27	Iemanjá
28	Irlandesa
29	JegueBomb
30	Jelly Shot
31	Kiwi Love
32	Kryptonita
33	Leite de Onça
34	Licor de Chocolate
35	Lóris



36	Maranguape Fizz
37	Mésspresso
38	Montanhesa Pôr do Sol
39	Mordida na Orelha
40	Nativa
41	Nega Rosa
42	Nutella
43	Orgasmos Múltiplos
44	Oriente, Caipirinha
45	Paçoca
46	Pinã Colada
47	Queimadinho de Coco
48	Quentão
49	Rabo de Galo
50	Raspadinha de Limão
51	Sabará
52	Safári
53	Samba em Berlim
54	Sangria
55	Sweet Champagne
56	Tropicalíssimo
57	Trovão Azul
58	Uai Tai
59	Uvas Verdes e Lemon Grass, Caipirinha
60	Venga, Caipirinha
61	Volcano
62	Watermelon Martini
63	Wonderland
64	Xixi de Anjo
65	Xote de Gaspacho
66	Yakult, Caipirinha
67	Yellow and Green, Brazil
68	Zé Quincas
69	ZumZum

Aproveite o nosso
presente para você no
final deste Ebook.



01

ABRIDOR DE PERNAS



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE
2 colheres de leite condensado
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 metade de um limão
(cortado em 4 fatias)
Gelo

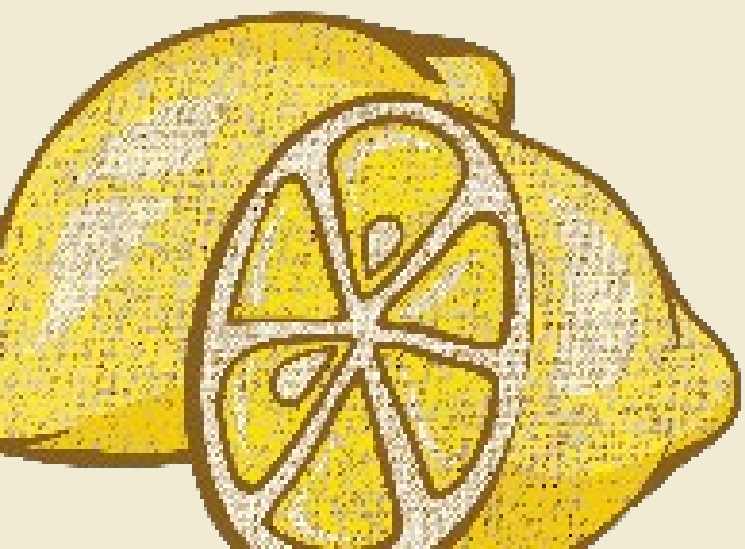
MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira, agite e coe.



Se quiser decore o fundo com cobertura de morango e na borda coloque uma fatia de abacaxi e um morango. Se preferir pode dar uma espremida no limão antes de colocar na coqueteleira.

Dica do Andante





INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

100 ml de Vodca de Morango

50 ml de Malibu

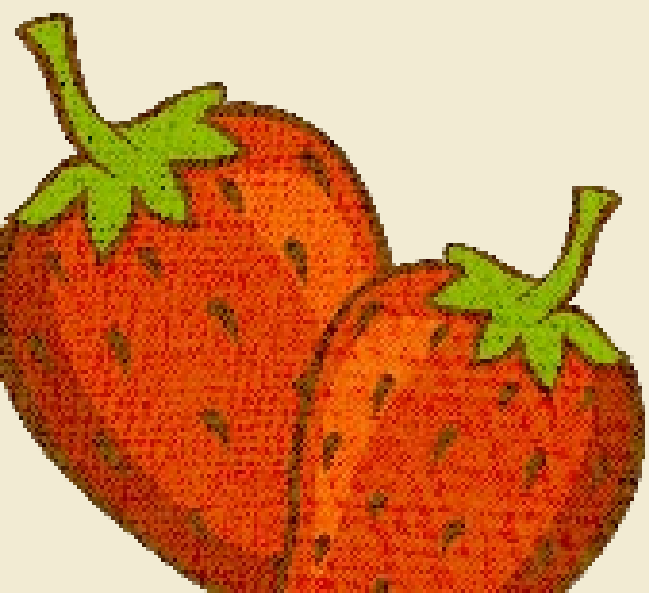
50 ml de suco de morango

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira e agite.



Se quiser decore o drink com morango e uma fatia de maçã.



Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

50 ml Curaçau Blue

25 ml de caldo de cana

1/2 limão (suco)

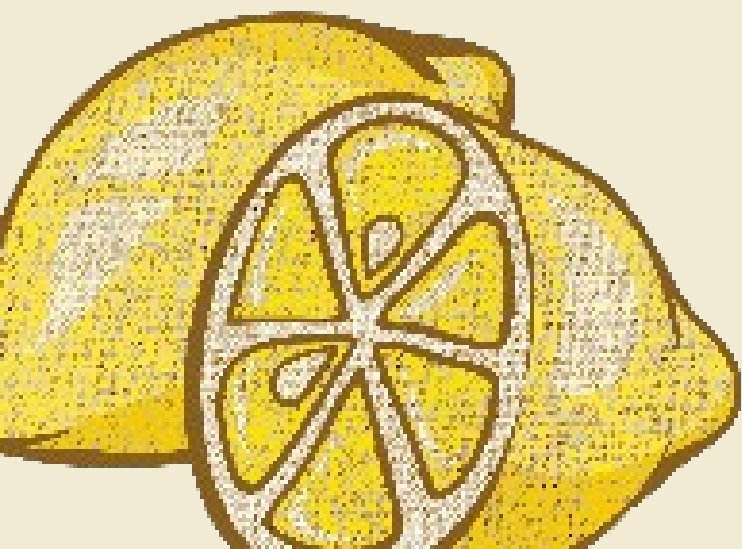
Gelo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira e agite. Despeje o drink num copo com gelo.



Decore o drink com uma fatia de abacaxi.



Dica do Andante

04

BANANA TONTON



INGREDIENTES

30 ml de Cachaça O ANDANTE

30 ml de Licor de Banana

50 ml de suco de maracujá

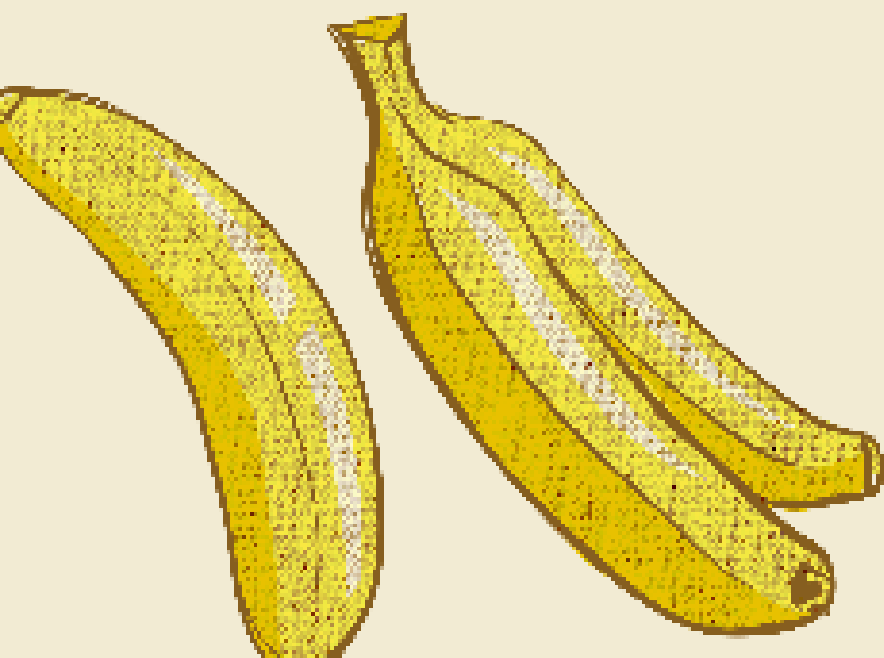
50 ml de leite condensado

50 ml de creme de leite

8 cubos de gelo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira e agite.



Se quiser decore o drink com bananas espetadas num palito.

Dica do Andante



INGREDIENTES

45 ml de Cachaça O ANDANTE

200 ml de suco de tomate

1 colher (chá) de suco de limão

1 colher (café) de molho inglês

2 gotas de molho de pimenta (tabasco)

1 pitada de pimenta do reino

Sal a gosto

Talo de salsão

Gelo



MODO DE PREPARO

Coloque na coqueteleira, o suco de tomate, o suco de limão, o molho inglês, a pimenta, o sal e agite. Acrescente a Cachaça O ANDANTE e cubos de gelo.

Se quiser decore com talo de salsão.

Dica do Andante



INGREDIENTES

40 ml de Cachaça O ANDANTE

40 ml de Licor de Café

40 ml de Baileys

Chantilly

MODO DE PREPARO

Pegue um copo de shot e coloque o licor de café e misture com a Cachaça O ANDANTE.

Depois despeje com cuidado o Baileys, tomando cuidado para as bebidas não se misturarem.

Por cima coloque o chantilly para enfeitar.



Beba assim: Coloque a boca na boca do copo sem usar as mãos e lamber o chantilly e depois vire de uma só vez.

Dica do Andante

07

BRANCA DE NEVE



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

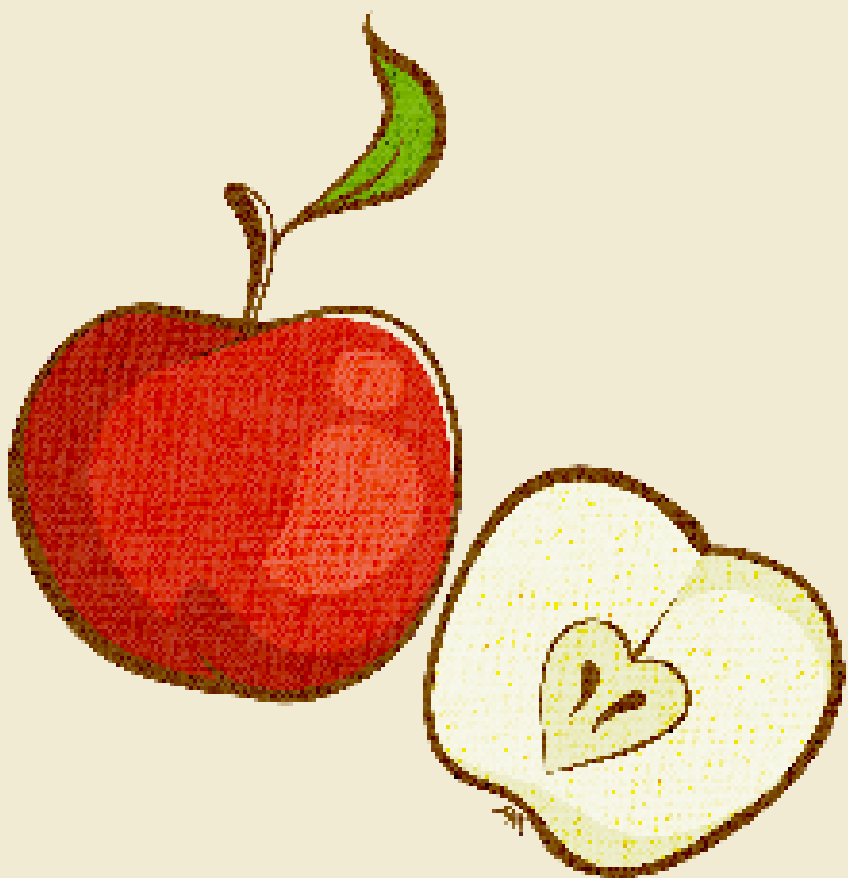
150 ml de suco de maçã

150 ml de água com gás ou soda

Gelo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira e agite.



Se quiser decore o drink com fatias de maçã.

Dica do Andante



SABOR MORANGO

100 ml de Cachaça O ANDANTE

7 morangos picados

1 colher (sopa) de açúcar

Gelo

1 picolé sabor tangerina

SABOR UVAS VERDES

100 ml de Cachaça O ANDANTE

13 uvas verdes picadas

1 colher (sopa) de açúcar

Gelo

1 picolé sabor limão

SABOR JABUTICABA

100 ml de Cachaça O ANDANTE

1 1/2 colher (sopa) de açúcar

13 jabuticabas

Gelo

1 picolé de abacaxi



MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira e agite. Terminar o drink com o picolé, que, aos poucos, irá se dissolver.

Indicamos sempre usar o contraste de uma fruta doce e uma fruta azeda.

Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

1 limão taiti

2 colheres (sobremesa) de açúcar

Gelo

MODO DE PREPARO

Corte as pontas do limão e em seguida corte-o ao meio. Faça um corte em V e retire a parte central, pois é ela que faz a caipirinha adquirir um sabor amargo. Corte o limão em pedaços menores. Misture o limão e o açúcar em um copo. Amasse suavemente com um pilão. Acrescente o gelo e complete com a Cachaça O ANDANTE.



Se quiser decore o drink com uma rodela de limão taiti.

Dica do Andante

10

CAIPIRINHA DE CAFÉ



INGREDIENTES

75 ml de Cachaça O ANDANTE

1/4 de limão

1/2 colher (sobremesa) de açúcar

5 cubos de gelo

70 ml a 100 ml de café expresso

Grãos de café



MODO DE PREPARO

Macerar o limão e açúcar na coqueteleira, colocando os cubos de gelo e a Cachaça O ANDANTE. Agite, e coloque no copo em que a bebida será servida e depositar o café, de modo que a bebida fique com duas cores.

Se quiser decore a gosto com os grãos de café e tirinhas de limão.

Dica do Andante

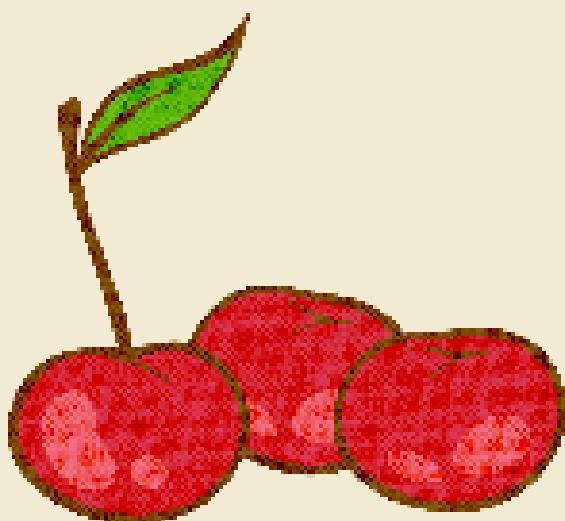


INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE
1 colher (sopa) de frutas vermelhas
30 ml de Xarope de Lichia
1/2 banana cortada em cubinhos
Rodelas de banana com casca
para decorar
Gelo

MODO DE PREPARO

Coloque na coqueteleira, a Cachaça O ANDANTE, o Xarope de Lichia, as frutas vermelhas, os pedacinhos de banana, o gelo e agite.



Se quiser decore com rodelinhas de banana com casca ou um mini guarda-chuva.

Dica do Andante



INGREDIENTES

1 1/2 xícara (café) de Cachaça

O ANDANTE

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (café) de noz-moscada

2 unidades de canela em pau

6 unidades de cravo-da-Índia



Se quiser decore com
uma canela em pau.

MODO DE PREPARO

Misture o leite, o leite condensado, o chocolate, o amido de milho, a noz-moscada, o cravo e a canela. Coloque no fogo e espere ferver. Retire do fogo e misture o creme de leite. Coe para retirar os pedaços de canela e o cravo. Misture a Cachaça O ANDANTE e pode se deliciar com o seu chocolate quente.

Dica do Andante



INGREDIENTES

4 doses de Cachaça O ANDANTE

4 colheres (sopa) de açúcar

1/2 pimenta dedo-de-moça
sem sementes

1 colher (sopa) de pimenta rosa

16 gotas de Angostura

Gelo



MODO DE PREPARO

Coloque na coqueteleira a cachaça O ANDANTE, o açúcar refinado, a pimenta dedo-de-moça, a pimenta rosa, a Angostura, o gelo, e agite por uns três minutos. Complete com cubos de gelo.

Se quiser decore a borda do copo com açúcar refinado. A união da Cachaça, aliada às picâncias das pimentas e das gotas de amargo, ressalta um sabor exótico e sensual.

Dica do Andante



INGREDIENTES

100 ml de Cachaça O ANDANTE

100 ml de Licor de Menta

100 ml de suco de abacaxi

120 ml de leite condensado

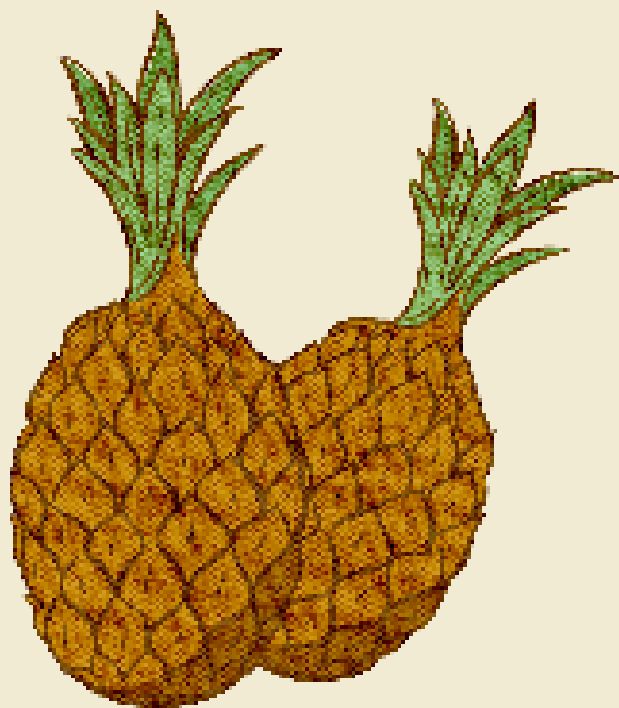
Gelo

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador e servir com gelo.



Se quiser decore o drink com uma fatia de abacaxi e cereja.



Dica do Andante

15

DRY CACHAÇA



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

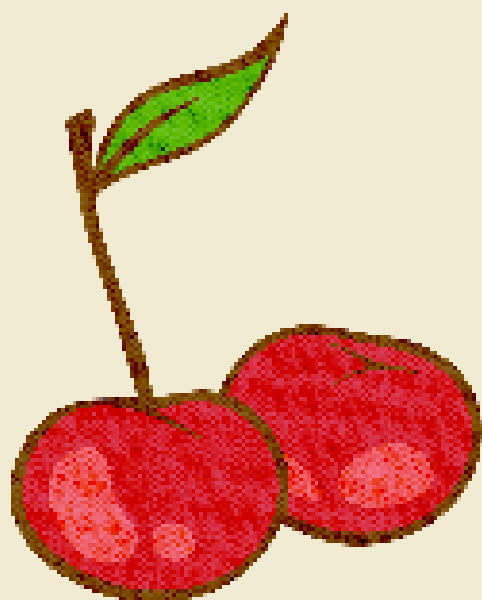
15 ml de Xarope de Grenadine

5 gotas de Noilly Prat

1 cereja (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira, e com a ajuda de uma bailarina misture delicadamente. Despeje o drink num copo de Dry Martini.



Se quiser finalize o drink com uma cereja.

Dica do Andante

16

EL GRAND 'ZEE



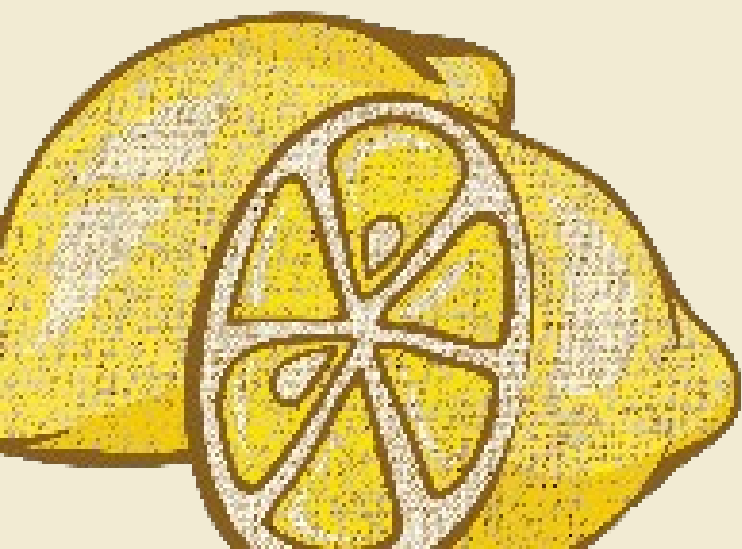
INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE
25 ml de suco de limão-siciliano
15 ml de Xarope de Maple
2 traços de Angostura
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 clara de ovo
Gelo



MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira, agite e coe.



Se quiser decore o drink com rodela de limão-siciliano.

Dica do Andante

17

EL GUAPO



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

15 ml de Xarope de Maracujá

8 uvas vermelhas

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira, agite e coe.



Se quiser decore o drink com uma rosa ou uva submersa.

Dica do Andante

18

FERRUGEM NEGRESKO



INGREDIENTES

25 ml de Cachaça O ANDANTE

50 ml de Amarula

2 bolas de sorvete de creme

2 biscoitos Negresco



MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Se quiser decore o drink com biscoito Negresco.

Dica do Andante

19

FRUTAS VERMELHAS, CAIPIRINHA



INGREDIENTES

40 ml de Cachaça O ANDANTE

2 morangos

2 cerejas

2 framboesas

2 colheres (sopa) de açúcar

Gelo



MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira, agite e sirva com gelo.



Se quiser misture amoras de contraste no drink.

Dica do Andante



INGREDIENTES

60 ml de Cachaça O ANDANTE
50 ml de água de coco natural
10 ml de suco de limão siciliano
5 pedaços de abacaxi maduro
1 colher (sobremesa) de mel
Gelo



MODO DE PREPARO

Macerar os pedaços de abacaxi com o suco de limão siciliano em uma coqueteleira. Acrescente os outros ingredientes e mexa até que se devolva todo o mel. Agite, coe e despeje o conteúdo em um copo com mais gelo.

Se quiser decore o drink com uma fatia de abacaxi.

Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

200 g de polpa de graviola

1 colher (café) de canela em pó

6 cravos-da-índia

Açúcar

Gelo



MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira, agite e sirva com gelo.

Se quiser decore o drink com canela em pó.

Dica do Andante



INGREDIENTES

40 ml de Cachaça O ANDANTE

20 ml de Licor de Laranja

10 ml de Licor de Banana

10 ml de Xarope Grenadine

1/2 maracujá fresco

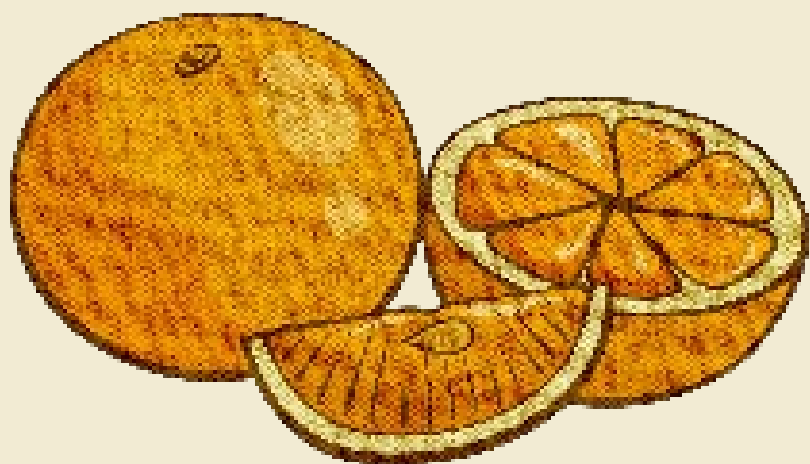
5 colheres de água com gás

1 morango (opcional)

Gelo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira, agite ecoe.



Se quiser um efeito diferente no drink, reserve o Xarope Grenadine quando estiver colocando os ingredientes na coqueteleira, e o despeje no fundo do copo de Dry Martini. Coloque o drink e finalize com um morango na borda.

Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

50 ml de leite de coco

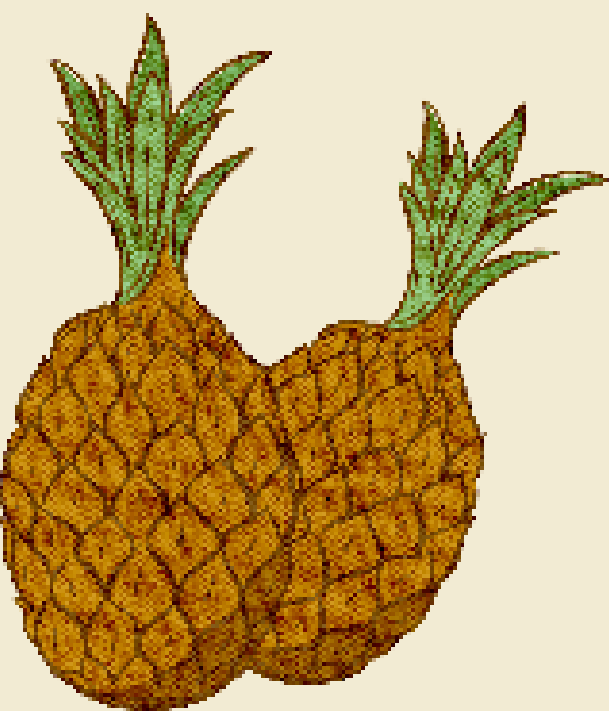
50 ml de leite condensado

50 ml de groselha

Uma fatia de abacaxi

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador.



Se quiser decore o copo com cobertura de morango.

Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

40 ml de suco de morango

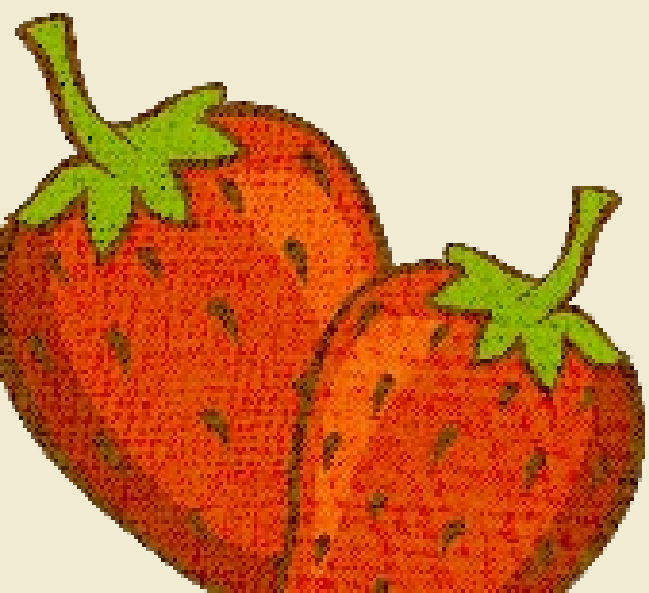
30 ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

Coloque no copo o gelo picado, adicione o suco de morango e a Cachaça O ANDANTE. Coloque o leite de coco sobre o gelo.



Se quiser decore com morango.



Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE
2 colheres (chá) de açúcar
3 unidades de folhas de hortelã
1 cerveja (a sua escolha) para
completar o copo
1/2 limão
Gelo

MODO DE PREPARO

Cortar o limão e colocar num copo. Adicionar o açúcar e colocar as folhas de hortelã (não excessivamente) e macerar (amassar). Colocar gelo (pouco), a Cachaça O ANDANTE e misturar. Completar com cerveja e depois mais gelo.



Se quiser decore o drink com uma rodela de limão.

Dica do Andante



INGREDIENTES

40 ml de Cachaça O ANDANTE

2 gomos de tangerina

2 gomos de limão

4 folhas de hortelã

2 colheres (sopa) de mel

Refrigerante de limão

1/2 maracujá

Gelo

MODO DE PREPARO

Em uma coqueteleira, amasse a tangerina e o limão. Acrescente o mel, as folhas de hortelã, o gelo, a Cachaça O ANDANTE, depois agite ecoe. Em um copo despeje o drink junto a poupa do maracujá e complete com o refrigerante de soda.



Se quiser decore o drink com licor de menta no fundo do copo raminhos de hortelã.

Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

100 ml de suco de abacaxi

100 ml de água de coco

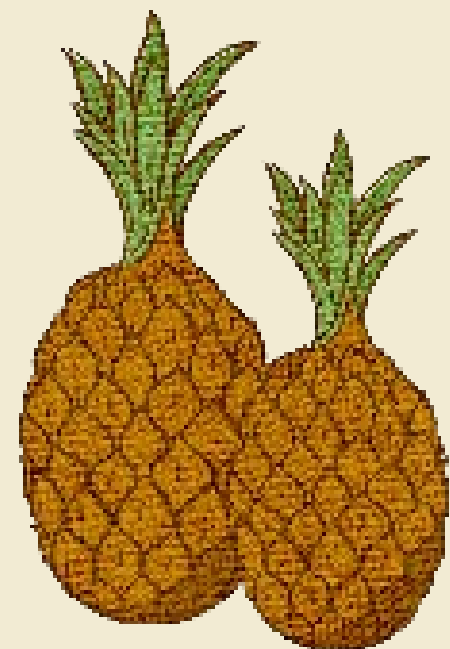
1 colher (sopa) de suco de caju

Açúcar

Gelo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira, agite e sirva com gelo.



Se quiser decore o drink com uma fatia de abacaxi.

Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

50 ml de café expresso

15 ml de mel

15 ml de Licor de Mel

15 ml de Licor de Baileys

Canela em pó e chantilly

Gelo

MODO DE PREPARO

Em uma coqueteleira, dilua o mel no café expresso. Acrescente a Cachaça O ANDANTE, o Baileys, o Licor de Mel, o gelo, depois agite e coe.



Decore o drink com canela em pó e chantilly.

Dica do Andante



INGREDIENTES

Xote de Cachaça O ANDANTE

1 lata de energético

MODO DE PREPARO

Coloque o energético num copo alto. Em um copo de xote, sirva a Cachaça O ANDANTE.

Jogue o xote de Cachaça O ANDANTE dentro do copo com energético.



Beba de uma vez.

Dica do Andante



INGREDIENTES

300 ml de Cachaça O ANDANTE

500 ml de água fervente

200 ml de água gelada

2 pacotes de gelatina

(o sabor que preferir)

MODO DE PREPARO

Misture a gelatina em pó com a água fervente até que esteja completamente dissolvida.

Adicione a água gelada e a Cachaça O ANDANTE até cobrir o gelo. Coloque a mistura em copos shots e leve a geladeira para ganhar consistência.



Não colocar muita Cachaça O Andante, corre-se o risco de ficar meio molenga. Copinhos de shots de vidro são mais atrativos, mas pode usar copinhos descartáveis.

Dica do Andante



INGREDIENTES

Cachaça O ANDANTE

1 kiwi

1 limão galego

Açúcar de baunilha

Açúcar

Gelo picado



MODO DE PREPARO

Macerar o limão, o kiwi e o açúcar na coqueteleira.

Acrescente gelo até encher o recipiente, depois coloque a Cachaça O ANDANTE, o açúcar de baunilha e agite.

Se quiser decore com uma rodela de kiwi.

Dica do Andante



INGREDIENTES

Cachaça O ANDANTE

Licor de Menta

Gelo

MODO DE PREPARO

Coloque Gelo até 60% do copo.
Colocar Cachaça O ANDANTE
até cobrir o gelo. Completar
lentamente com o Licor de
Menta. Não mexer o drink.



Não beber mais que
3 doses.

Dica do Andante



INGREDIENTES

1/2 copo de Cachaça O ANDANTE

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

6 cubos de gelo

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador.



Se quiser decore o drink com coco queimado ralado.

Dica do Andante



INGREDIENTES

200 ml de Cachaça O ANDANTE

1 lata de leite condensado

7 g de chocolate meio amargo picado

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

200 g de açúcar refinado

100 ml de água

1 colher (chá) de essência de baunilha



MODO DE PREPARO

Ferva a água. Adicione o açúcar e o chocolate picado e mexa até derrete. Após ferver tire do fogo, coloque o chocolate em pó, o leite condensado, a baunilha e a Cachaça O ANDANTE. Bater no liquidificador.

Se quiser coloque alguns cubos de gelo na hora de beber o drink.

Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

50 ml de suco de tomate

1/2 limão

Molho inglês

Pimenta

Sal



MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira, agite e sirva com gelo.

Se quiser decore o drink com ramos de salsinha.



Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

4 rodela de pepino

3 capins-santos médios

5 gotas de limão taiti

60 ml de suco de aloe vera

50 ml de água gasosa

MODO DE PREPARO

Coloque na coqueteleira, o pepino, o capim-santo, as gotas de limão e o suco de aloe vera, e macere. Acrescente a Cachaça O ANDANTE e oito cubos de gelo e agite. Coe duplamente para um copo longo com gelo em cubos e picado e acrescente a água gasosa.



Se quiser decore com uma fatia de limão e um capim santo.

Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

Café expresso

Açúcar (opcional)

MODO DE PREPARO

Prepare uma dose de café expresso. Pegue a dose de Cachaça O ANDANTE e coloque lentamente.



Não recomendamos adoçar, mas se quiser use o mínimo possível de açúcar. Indicamos a sucralose, qualquer outro pode comprometer o sabor do drink.

Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

10 ml de Licor de Pêssego

60 ml de suco de manga

15 ml de Licor de Morango

Gelo

MODO DE PREPARO

Coloque na coqueteleira, 4 pedras de gelo, a Cachaça O ANDANTE, o Licor de Pêssego, o suco de manga e agite. Servir num copo com gelo e em seguida adicionar o Licor de Morango.



Jogue o Licor de Morango próximo à borda para que forme o dégradé. Se quiser decore com cereja e rodela de limões.

Dica do Andante



INGREDIENTES

40 ml de Cachaça O ANDANTE
1 caju fatiado
1 colher (chá) de gengibre ralado
2 colheres (chá) de polpa de maracujá
3 morangos
1 pimenta malagueta
Açúcar
Gelo

MODO DE PREPARO

Macerar na coqueteleira, o caju, os morangos, o gengibre e o açúcar. Coloque o gelo, a Cachaça O ANDANTE e agite. Termine adicionando a polpa de maracujá.



Se quiser enfeite com uma carambola.

Dica do Andante

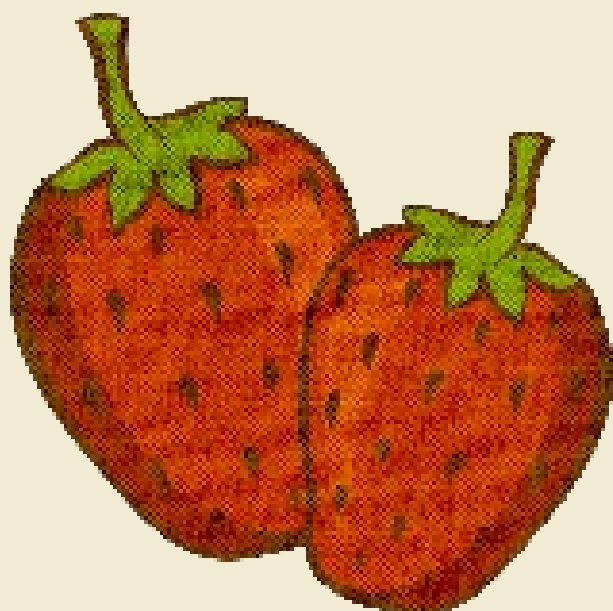
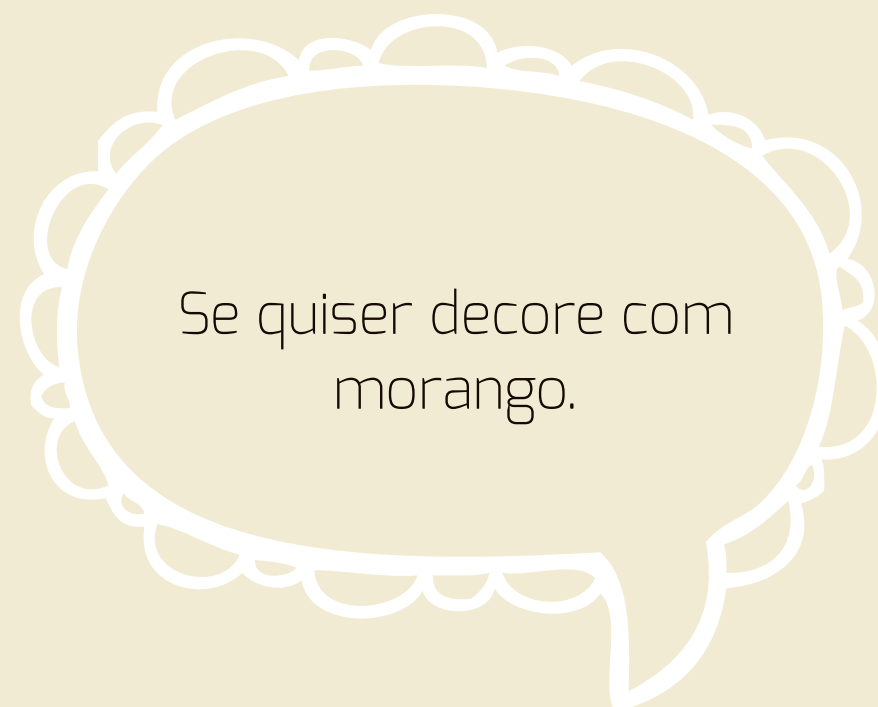


INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE
4 colheres (sopa) de açaí
4 morangos
2 colheres (sopa) de açúcar
Gelo

MODO DE PREPARO

Macerar na coqueteleira, os morangos, o açaí, o açúcar. Acrescente o gelo, a Cachaça O ANDANTE e agite.



Dica do Andante



INGREDIENTES

Xarope:

1/2 de água

1 kg de açúcar refinado

250 g de gengibre ralado

Drink:

50 ml de Cachaça O ANDANTE

15 ml de Licor de Melancia

5 pedaços de melancia

10 ml de suco limão-siciliano

15 ml de Xarope de Gengibre

Gelo



Se quiser decore o drink com fatias de frutas.

MODO DE PREPARO

Xarope de Gengibre:

aqueça a água e acrescente o açúcar refinado.

Misture até o açúcar diluir por completo. Acrescente o gengibre e reserve por 24 horas, após, filtre o Xarope e reserve.

Drink: Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

4 colheres (chá) de Nutella

1/2 leite quente

Chocolate em pó

Canela em pó

Chantilly (opcional)



MODO DE PREPARO

Coloque a Nutella e a Cachaça O ANDANTE em um copo.

Acrescente o chocolate e a canela em pó e finalize com o leite quente, vaporizado.

Se quiser decore com chantilly e canela em pó.

Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

100 ml de leite condensado

4 morangos em calda

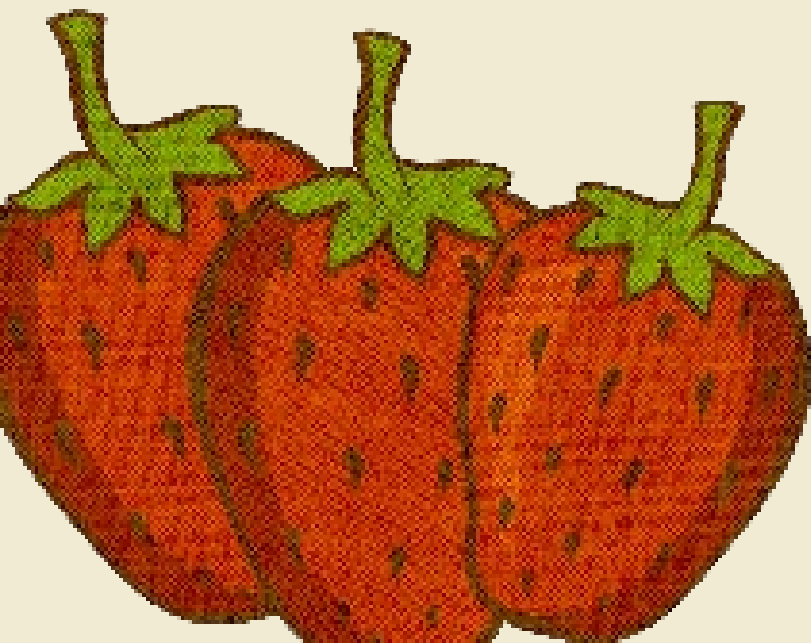
Gelo

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador e depois coe numa peneira fina.



Se quiser decore o drink com açúcar refinada e um morango na borda.



Dica do Andante



INGREDIENTES

75 ml Cachaça O ANDANTE

6 gomos de tangerina

1 1/2 colher (sopa) de mel

Canela em pau (opcional)

Gelo

MODO DE PREPARO

Macerar a tangerina com o mel na coqueteleira. Acrescente gelo, a Cachaça O ANDANTE, e agite.



Se quiser decore com um gomo de tangerina e canela em pau.

Dica do Andante

45

PAÇOCA



INGREDIENTES

200 ml de Cachaça O ANDANTE

50 ml de Vodca

75 ml de leite condensado

100 ml de creme de leite fresco

150 g de manteiga de amendoim

1/2 paçoca de quadradinho



MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador e depois coe numa peneira fina.

Armazene em uma garrafa dentro do refrigerador. Se quiser enfeite o drink com canela de pau.

Dica do Andante



INGREDIENTES

Cachaça O ANDANTE

(mesma medida da lata)

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

Suco de abacaxi

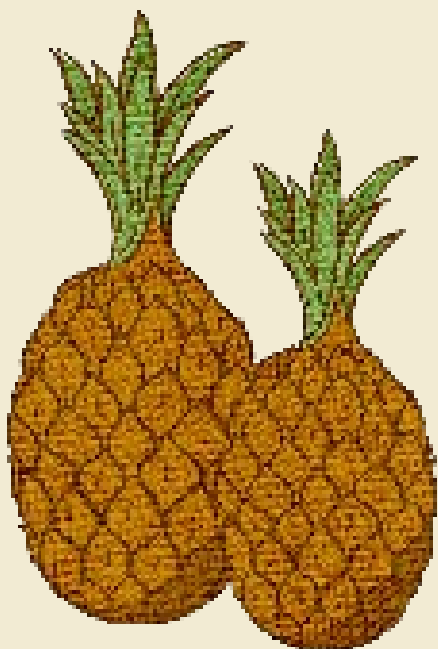
(mesma medida da lata)

Gelo



MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador.



Se quiser pode colocar o drink no coco e enfeitar com uma fatia de abacaxi.

Dica do Andante



INGREDIENTES

150 ml de Cachaça O ANDANTE

100 ml de Rum (carta ouro)

150 ml de creme de leite fresco

Doce de coco queimado cremoso

Gelo



MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador e depois coe.

Se quiser enfeite com
cobertura de chocolate.

Dica do Andante



INGREDIENTES

600 ml de Cachaça O ANDANTE

600 ml de água

1/2 kg de açúcar

Casca de 2 laranjas

Casca de 1 limão

50 g de gengibre em pedacinhos

Cravo-da-índia

Canela de pau

1 maçã cortada em pedacinhos



Se quiser enfeite
com cobertura de Manter
sempre bem quente após
o preparo..

MODO DE PREPARO

Dica do Andante

Colocar em uma panela grande o açúcar, as cascas da laranja e do limão, o gengibre, o cravo e a canela. Quando o açúcar estiver derretendo colocar a Cachaça O ANDANTE e a água, deixando cozinhar por 20 a 25 minutos em fogo médio. Filtre, e após coloque a maçã picada.



INGREDIENTES

25 ml de Cachaça O ANDANTE

25 ml de Vermute Tinto

MODO DE PREPARO

Sirva a Cachaça O ANDANTE e o Vermute Tinto.



Lendas informam que se tem que bater o copo na mesa ou no balcão, senão coisas terríveis acontecem.

Dica do Andante

50

RASPADINHA DE LIMÃO



INGREDIENTES

1 1/2 copo americano de

Cachaça O ANDANTE

Suco de 1 limão (de sua preferência)

4 a 6 colheres de açúcar cristal

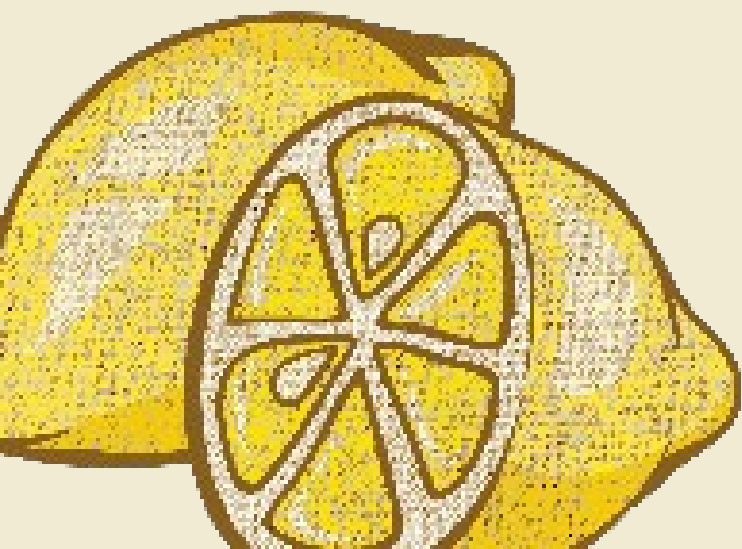
Gelo (muito gelo)

MODO DE PREPARO

Coloque os três primeiros ingredientes no liquidificador, completando o restante do copo com gelo. Bater até ficar grosso parecido com raspadinha.



Se quiser decore com rodela de limão (de sua preferência).



Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

15 jabuticabas maduras

1 colher (chá) de açúcar mascavo

Folhas de hortelã

Crosta de açúcar mascavo e hortelã



MODO DE PREPARO

Coloque coqueteleira, 15 jabuticabas maduras, acrescente o açúcar mascavo e macere levemente.

Acrescente a Cachaça O ANDANTE, oito folhas de hortelã, oito cubos de gelo e bata vigorosamente. Faça uma crosta em um copo baixo com açúcar mascavo e hortelã fresca picada e acrescente seis cubos de gelo. Coe duplamente o líquido da coqueteleira, acrescente seis folhas de hortelã no copo e finalize com um ramo de hortelã imerso no drinque.

Se quiser decore a borda com hortelã picadinha.

Dica do Andante



INGREDIENTES

10 ml de Cachaça O ANDANTE

10 ml de Amaretto

20 ml de Amarula

Canela em pó (opcional)

Açúcar refinado (opcional)



MODO DE PREPARO

Sirva o Amaretto e a Amarula num copo de shot e finalize com a Cachaça O ANDANTE.

Se quiser pode fazer uma borda com a mistura da canela e do açúcar refinado.

Dica do Andante



INGREDIENTES

60 ml de Cachaça O ANDANTE

Refrigerante sabor Cola

3 fatias de limão taiti

Gelo

MODO DE PREPARO

Coloque no copo de caipirinha as fatias de limão, o gelo e a Cachaça O ANDANTE. Complete com o refrigerante sabor Cola.



Se quiser enfeite o copo com uma rodela de limão taiti, mas dentro do copo.



Dica do Andante



INGREDIENTES

175 ml de Cachaça O ANDANTE

750 ml de Vinho Tinto Seco

350 ml de Schweppes Citrus

225 ml de suco de laranja

1 cacho de uvas sem sementes

2 maçãs

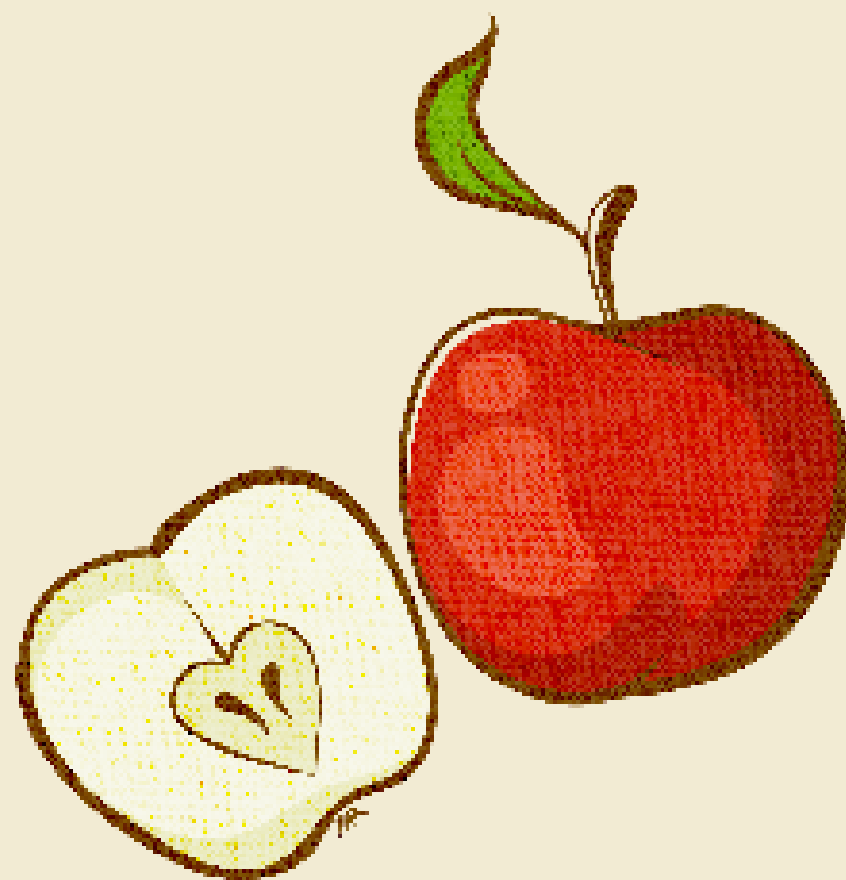
1 abacaxi

1 limão

1 laranja

Açúcar

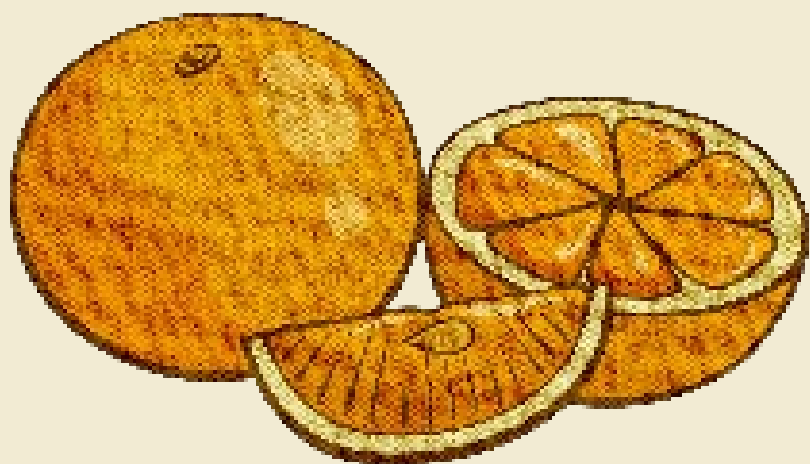
Gelo



MODO DE PREPARO

Separe uma jarra grande, uma faca e uma colher para preparar a Sangria. Comece picando algumas frutas em pedaços pequenos, como é o caso das duas maçãs, de um abacaxi inteiro e de um cacho grande de uvas sem sementes. Depois, repasse as frutas picadas para dentro da jarra que você separou. Por cima destas frutas, acrescente 225 ml de suco de laranja natural e três colheres de açúcar, mexendo bem para não deixar tudo grudado em torno das frutas. Acrescente cubos de gelo triturados, em uma quantidade suficiente de modo que o gelo e as frutas ocupem apenas a metade da jarra que separou.

Adicione por cima de tudo 175 ml de Cachaça O ANDANTE, 750 ml do Vinho Tinto Seco e 350 ml de Schweppes Citrus. Mexa os ingredientes e deixe a jarra cheia dentro da geladeira até o momento em que for servir, pois a sangria só é boa se for consumida bastante gelada.



Quando for servir o drink, coloque uma rodela de limão e algumas cascas de laranja como enfeite.

Dica do Andante



INGREDIENTES

40 ml de Cachaça O ANDANTE

1 morango (grande)

1 g de gengibre

3 fatias de maçã

2 colheres (sopa) açúcar

Champagne

Gelo



MODO DE PREPARO

Macerar na coqueteleira, o morango, o gengibre, a maçã, o açúcar.

Acrescente a Cachaça O ANDANTE e agite. Complete com Champagne, misture e depois coe.

Se quiser decore o drink com morango.

Dica do Andante



INGREDIENTES

40 ml de Cachaça O ANDANTE

20 ml de Curaçau Blue

100 ml de suco de abacaxi

Refrigerante de limão

Gelo

MODO DE PREPARO

Coloque na coqueteleira a Cachaça O ANDANTE, o Curaçau Blue, o suco de abacaxi, o gelo e agite. Despeje num copo e complete com o refrigerante de limão.



Enfeite o copo com uma fatia de abacaxi e uma cereja.

Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

50 ml de suco de abacaxi

50 ml de Curaçau Blue

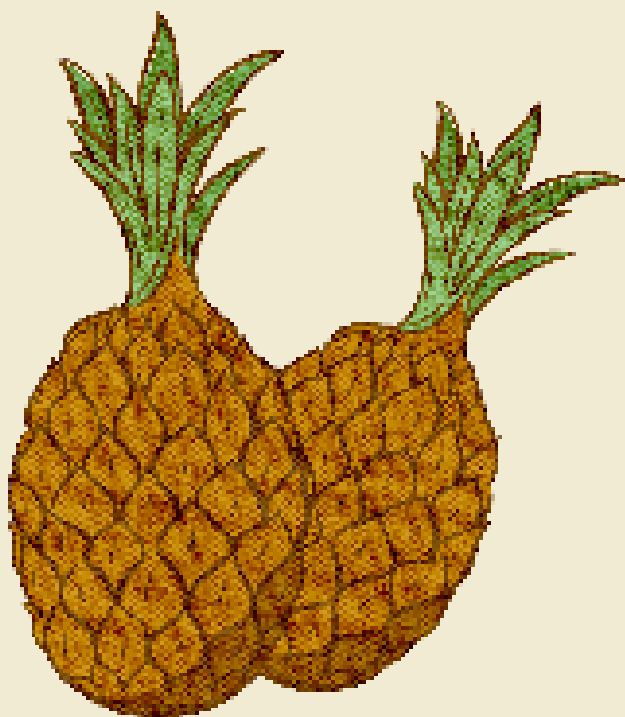
Gelo

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador.



Coloque bastante gelo e enfeite com uma cereja.



Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

50 ml de Rum (carta ouro)

50 ml de suco de limão

30 ml de licor de laranja

15 ml de Xarope de

Castanha do Pará

15 ml de Simple Syrup

Gelo



MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira, agite e coe.

Enfeite o copo com um ramo de melissa.

Dica do Andante

59

UVAS VERDES E LEMON GRASS, CAIPIRINHA



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

200 g de uvas verdes

8 folhas pequenas de lemon
grass (capim-limão)

Açúcar

Gelo



MODO DE PREPARO

Macerar a uva verde, as folhas
de lemon grass e o açúcar.

Finalize com a Cachaça
O ANDANTE e gelo.

Se quiser coloque mais
folhas pequenas de
Lemon Grass no drink.

Dica do Andante



INGREDIENTES

40 ml de Cachaça O ANDANTE

20 ml de Vinho Tinto

40 g de maçã verde

30 g de limão taiti

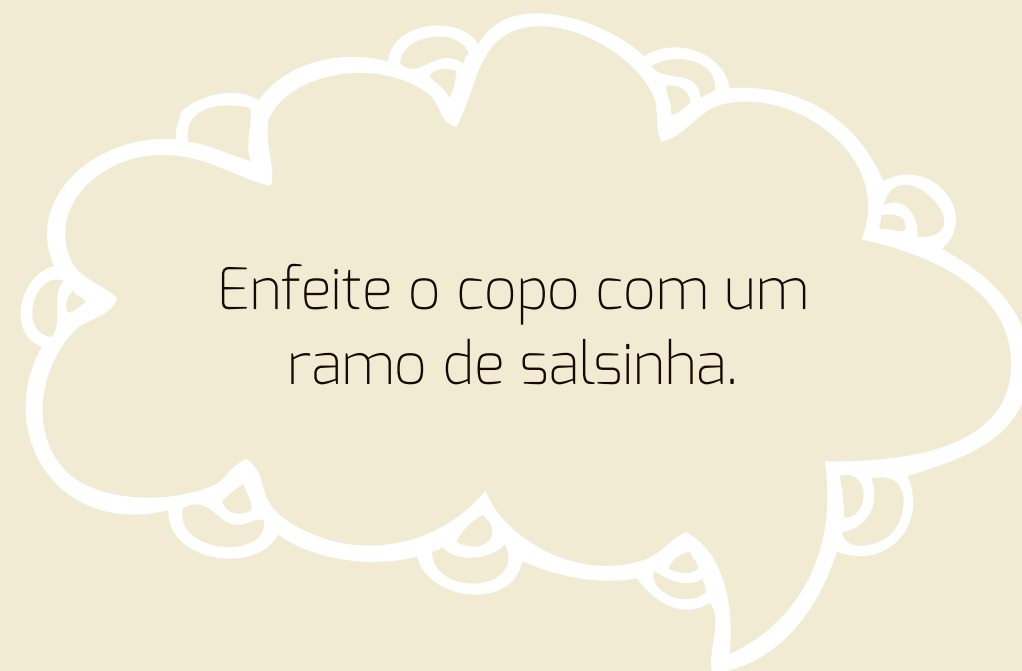
15 g de açúcar

Gelo



MODO DE PREPARO

Macerar o limão, a maçã e o açúcar na coqueteleira. Acrescente a Cachaça O ANDANTE e o gelo e agite por 5 segundos. Coe em um copo de caipirinha e coloque pedaços de maçã verde, de limão e finalize com o Vinho Tinto.



Enfeite o copo com um ramo de salsinha.

Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

1 pimenta fresca fatiada

100 ml de suco de pêssago

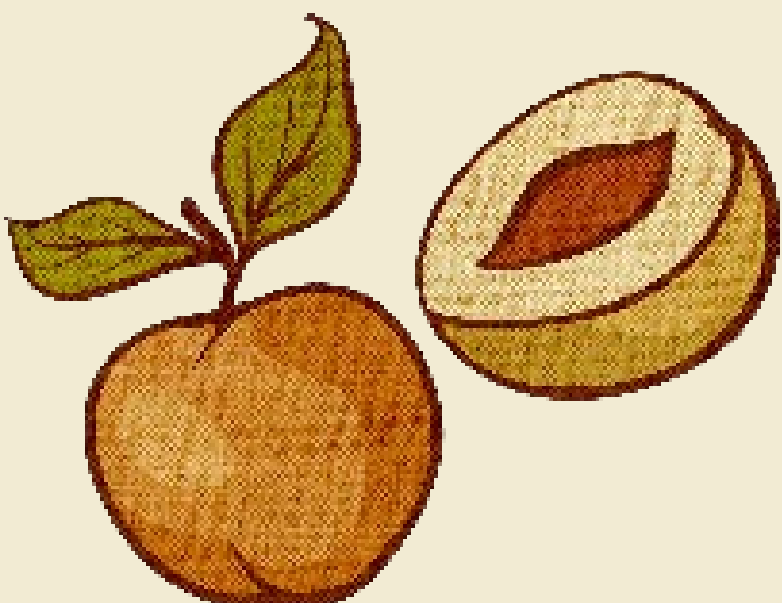
Gelo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira, agite e coe.



Enfeite o copo de martini com uma fatia de pêssago em calda e pimenta.



Dica do Andante

62

WATERMELON MARTINI



INGREDIENTES

100 ml de Cachaça O ANDANTE

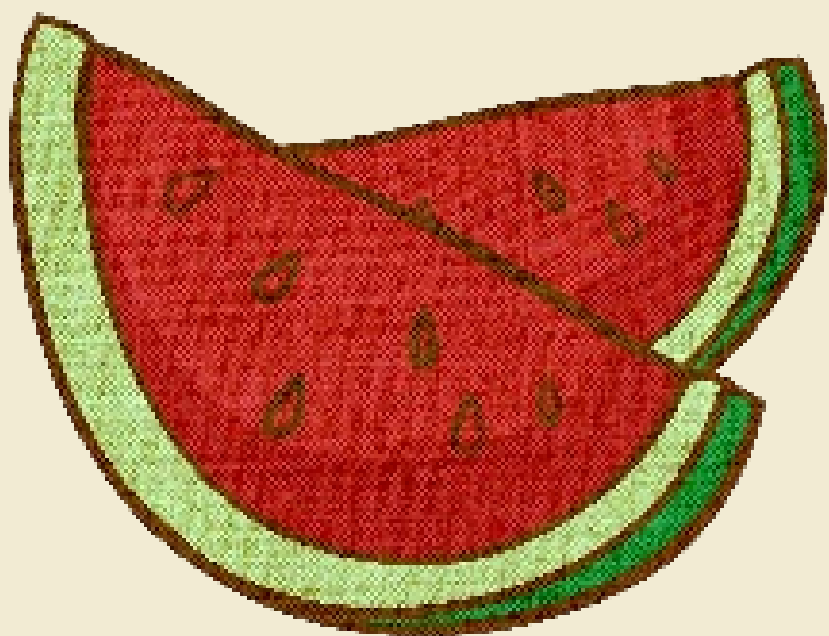
50 ml de Xarope simples

3 fatias de melancia

Gelo

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador.



Enfeite o copo de martini com uma fatia de melancia.

Dica do Andante



INGREDIENTES

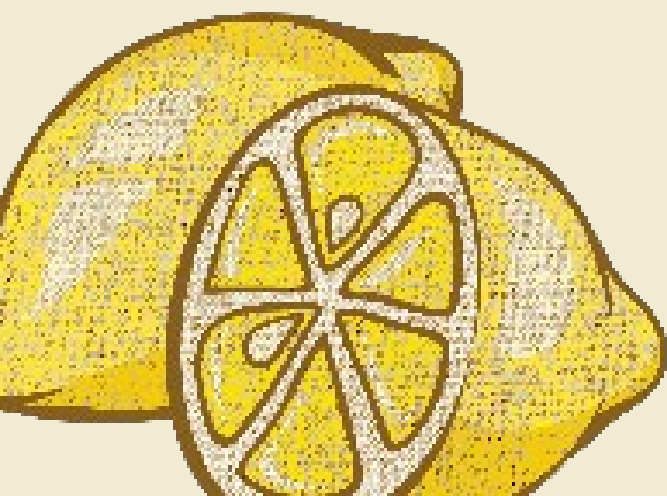
15 ml de Cachaça O ANDANTE
15 ml de Licor de Cointreau
40 ml de suco de laranja
15 ml de suco de limão-siciliano
8 uvas crimson
Gelo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira, agite e coe.



Enfeite o copo com tirinhas de limão-siciliano.



Dica do Andante



INGREDIENTES

Cachaça O ANDANTE

(mesma medida da lata)

1 lata de leite condensado

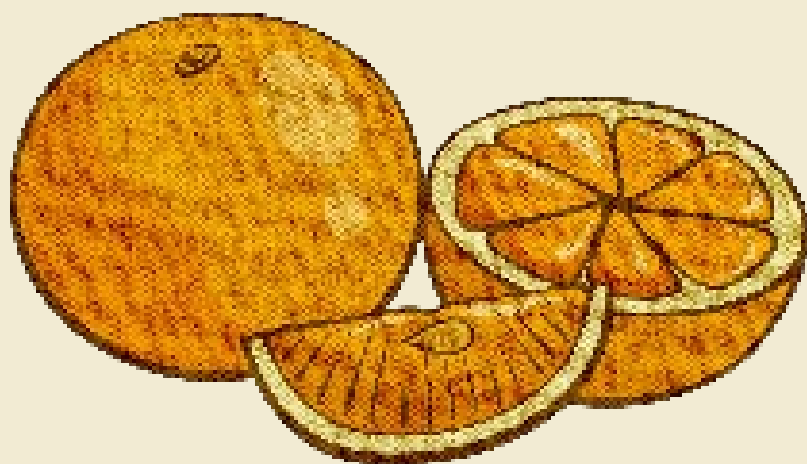
1 xícara (chá) de suco de laranja

4 colheres (sopa) de suco de limão

Gelo

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador e servir com gelo.



Enfeite o copo com uma rodela de laranja e uma cereja.

Dica do Andante



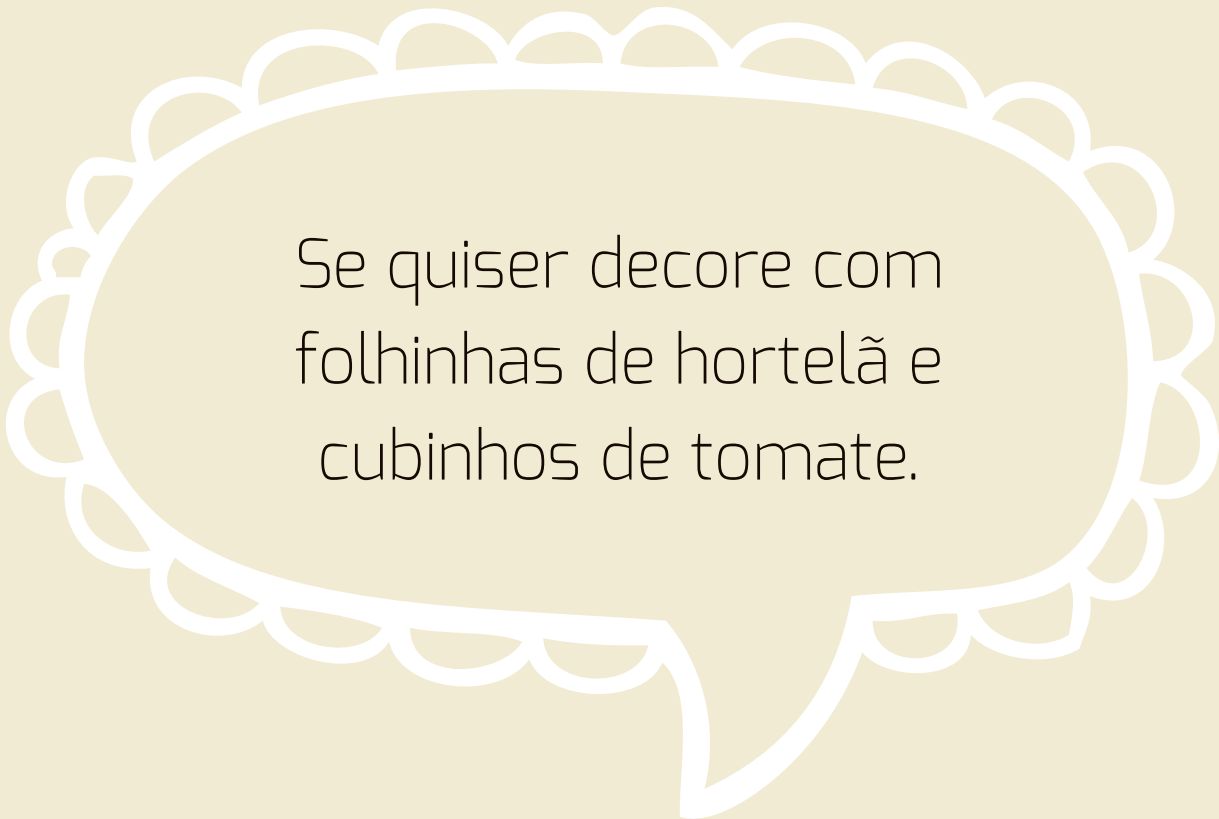
INGREDIENTES

- 4 tomates vermelhos e maduros cortados em 4 e sem sementes
- 1 pimentão vermelho pequeno sem sementes e filamentos em cubos grandes
- 1 cebola grande cortada em cubos grandes
- 1 dente de alho grosseiramente picado
- 1/4 xícara (chá) de ramos de salsinha e de cebolinha
- 1/4 xícara (chá) de azeite de oliva
- 1 colheres (sopa) de vinagre de vinho tinto, ou xerez ou balsâmico
- 3 cubos de gelo
- 1 pepino lavado, com casca e em pedaços médios
- 1/4 de xícara (chá) de Cachaça O ANDANTE
- 12 raminhos de hortelã e cubinhos de tomate para decorar
- Sal e pimenta-do-reino



MODO DE PREPARO

Numa tigela média, coloque o tomate, o pimentão, a cebola, o alho, a salsinha e a cebolinha, o azeite, o vinagre, sal e pimenta. Misture tudo, cubra com filme plástico e leve à geladeira por no mínimo 6 horas e até por 24 horas. Meia hora antes de servir, descarte os ramos escuros das ervas, bata o restante no liquidificador com o gelo, o pepino, acerte o sal e a pimenta e, se necessário, corrija a acidez com pitadas de açúcar. Junte a Cachaça O ANDANTE, coloque nos copinhos.



Se quiser decore com folhinhas de hortelã e cubinhos de tomate.

Dica do Andante



INGREDIENTES

50 ml de Cachaça O ANDANTE

1 limão taiti (suco)

2 Yakult

Açúcar

Gelo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira, agite e sirva com gelo.



Enfeite o copo com rodela de limão.

Dica do Andante



67

YELLOW AND GREEN, BRAZIL



INGREDIENTES

70 ml de Cachaça O ANDANTE

150 ml de suco de laranja

15 ml de Licor de Menta

1 fatia da coroa do abacaxi (opcional)

Gelo



MODO DE PREPARO

Encha um copo com gelo.

Coloque o suco de laranja até a metade do copo e reserve. Em uma coqueteleira, junte a Cachaça O ANDANTE, o Licor de Menta, o gelo e agite. Finalize despejando o drink no copo.

Se quiser decore o copo com a fatia da coroa do abacaxi.

Dica do Andante



INGREDIENTES

40 ml de Cachaça O ANDANTE

40 ml de suco de pêssago

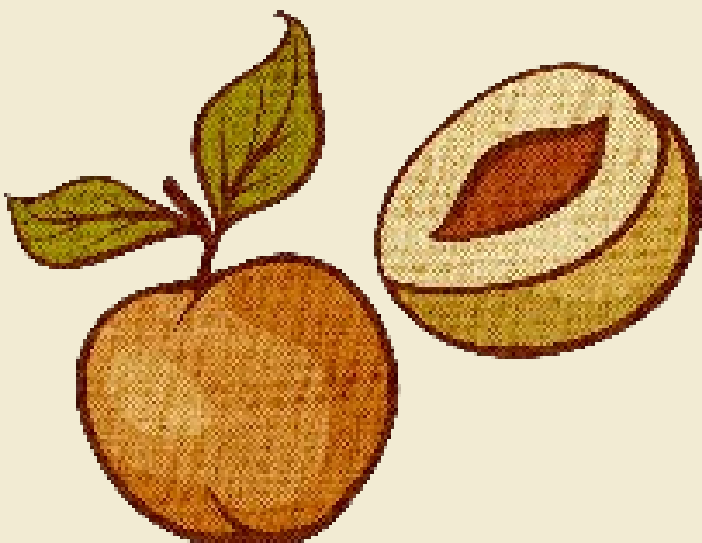
Refrigerante de limão

Espiral da casca de um limão siciliano

Gelo (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o suco de pêssago, depois a Cachaça O ANDANTE e finalize com refrigerante de limão.



Se quiser pode colocar gelo e se preferir o espiral pode ser de limão taiti.

Dica do Andante



INGREDIENTES

400 ml de Cachaça O ANDANTE

400 ml de suco de abacaxi

100 ml de suco de maracujá

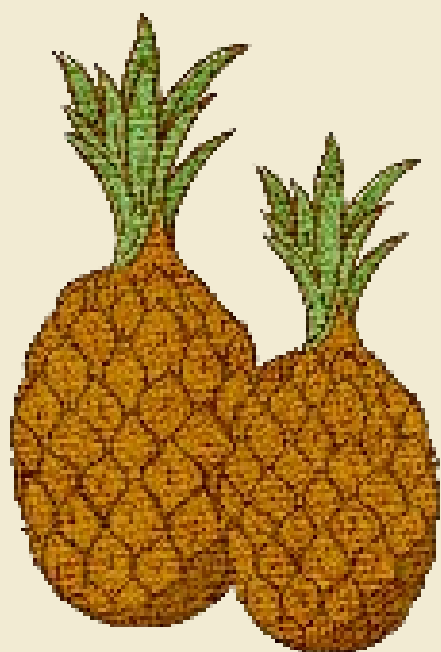
7 colheres (sopa) de mel

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador e servir com gelo.



Se preferir pode servir o drink na casca do maracujá.



Dica do Andante

Insira este Código Promocional na compra da
Cachaça no site e receba

10% de desconto.

Seja rápido e aproveite para fazer todas as receitas
que te ensinamos, pois a promoção é por
tempo limitado.



CLIQUE E COMPRE



© 2014, BELO HORIZONTE/MG

E-Book: 69 Drinks da Cachaça O ANDANTE

Empresa: O ANDANTE

Site: <http://www.oandante.com.br/>

É proibida a duplicação ou reprodução deste volume, total ou parcial, por quaisquer meios, sem a autorização expressa da IN8 Serviços Web e Infra.

Empresa: IN8 Serviços Web e Infra

Site: <http://www.in8.com.br/>

Crédito das Fotos:

Shutterstock

<http://cocktail365.blogspot.com.br/2013/01/blow-job.html>

<http://www.quadrucci.com.br/caipile-na-varanda/>

<http://crisbartenderrr.blogspot.com.br/2013/02/caipirinha-de-cafe-que-tal-ingredientes.html>

<http://www.cachacaexpress.com.br/blog-da-cachaca/drinks-e-receitas/drinks-diavolo-de-cachaca-e-tardes-de-verao>

<http://www.meudrink.com.br/drinks/alcoolicos/ferrugem-negresco/>

<http://cachacaepresente.tumblr.com/page/18>

<http://vegasseven.com/2013/06/04/move-over-j-gerbomb/>

<http://www.revistasaboresdosul.com.br/receitascategoria/explore/bbidas>

<http://www.mixologynews.com.br/2012/o-que-beber-no-dia-da-cachaca/sabara-brumble-2/>

<http://divinoguia.blogspot.com.br/2011/10/festival-fogao-alambique-acontece-entre.html>

<http://bebelritzmann.blogspot.com.br/2011/01/citra-lanca-novo-drink-em-sua-carta.html>

Produção do E-Book:

IN8 Serviços Web e Infra



O Andante

WWW.OANDANTE.COM.BR