

DRINKS

As melhores receitas

INTRODUÇÃO

Depois de algum tempo sem um novo livreto, trouxemos esse especial para deixar suas férias de verão ainda mais divertidas.
São todos drinks deliciosos, testados com muito suor e trabalho pela nossa equipe - rsrs.
Você pode encontrar ainda mais receitas tão especiais quanto estas no nosso site.

Bom apetite!



ÍNDICE













ÍNDICE













ÍNDICE









CAIPIRINHA DE CAJÁ



Ingredientes

50g de polpa natural de cajá

50ml de vodca

Açúcar ou adoçante a gosto

Gelo a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma coqueteleira, coloque a polpa de cajá, o gelo, a vodca e o açúcar/adoçante.

2. Bata por três minutos ou até a mistura ficar levemente cremosa e os ingredientes bem misturados. Sirva imediatamente.

Rendimento: 1 drink
Tempo de Preparo: 10 minutos
Dificuldade: Fácil

CAIPIRINHA CARNAVALESCA



Ingredientes

8 uvas rosadas sem semente, cortada ao meio

1 carambola, cortada em fatias

1 kiwi, cortado em cubos

1 colher (sopa) de framboesa (fresca ou congelada)

½ Maracujá azedo (polpa)

½ xícara (chá) Vodca, saquê ou cachaça

Gelo a gosto

Açúcar ou adoçante a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque as frutas dentro de uma coqueteleira. Adicione a vodca, o gelo e o açúcar/adoçante.

2. Misture bem (por, aproximadamente, 2 minutos). Pode-se também colocar as frutas em um copo de caipirinha e amassá-las levemente.

3. Sirva imediatamente.

Rendimento: 1 porção
Tempo de Preparo: 10 minutos
Dificuldade: Fácil

CAIPIRINHA DE TANGERINA COM PIMENTA DEDO DE MOÇA



Ingredientes

2 tangerinas ou mexericas

Açúcar ou adoçante a gosto

Gelo

1 pimenta Dedo de Moça

½ xícara (chá) de vodca

Modo de Fazer

1. Tire os gomos da tangerina e corte em pedaços menores, eliminando as sementes.

2. Coloque a tangerina em um copo, adicione o açúcar/adoçante e, com um pilão, macere bem a fruta até soltar bastante suco.

3. Passe um pouco de óleo nas mãos (esse processo impedirá que sua mão fique ardendo depois de manusear a pimenta). Corte a pimenta em quatro partes e retire o fio branco e as sementes do seu interior. Lave bem a pimenta em água corrente.

4. Coloque o gelo no copo e adicione a vodca. Misture bem.

5. Por último coloque as tiras de pimenta no copo. Sirva imediatamente.

Rendimento: 1 drink
Tempo de Preparo: 10 minutos
Dificuldade: Fácil

CAIPIRINHA DE LIMÃO



Ingredientes

1 limão Tahiti fresco

1½ colher (sobremesa) de açúcar

Gelo em cubos

Ferramentas de preparo:

Copo old fashioned ou cilindro baixo

Pilão

Colher bailarina

Mexedor (de madeira ou canudo curto)

Modo de Fazer

1. Em uma tábua, corte o limão ao meio e retire o miolo branco (parte fibrosa) das duas metades, ficando com quatro partes. Jogue tudo no copo e acrescente o açúcar.

2. Com um pilão, pressione a fruta com o açúcar "de cima para baixo, sem torcer o pilão, para não masserar demais". Você consegue sentir quando o suco fica completamente misturado ao açúcar. Esta é a etapa que faz a diferença na sua caipirinha, pois muitos restaurantes e bares não se preocupam com esta fase de preparo.

3. Acrescente os cubos de gelo (que podem ser quebrados ao meio, caso as pedras sejam muito grandes) até atingir a borda do copo.

4. Despeje a vodka ou a cachaça até cobrir o gelo (com o tempo, você saberá qual é a sua medida de teor alcoólico ideal). Pegue uma colher bailarina e mexa no próprio copo para que tudo se misture bem. Pronto, agora é só acrescentar o canudo curto ou mexedor e beber!

Dica: Não quer colocar açúcar? Ele pode ser substituído por 1½ saquinho de adoçante em pó.

Rendimento: 1 drink
Tempo de preparo: 15 minutos
Dificuldade: Fácil

CAIPIVODCA DE ABACAXI COM PHYSALIS



Ingredientes

15 physalis

½ xícara (chá) de abacaxi bem docinho picado

Açúcar ou adoçante a gosto

½ xícara (chá) de vodca (ou a gosto)

4 pedrinhas de gelo

Modo de Preparo

1. Lave bem as physalis e corte-as ao meio.

2. Em um copo grande ou coqueteleira, coloque as physalis, o abacaxi e o açúcar.

3. Com um pilão, macere as frutas com açúcar até formar uma polpa. Adicione o gelo e complete com a vodca.

Rendimento: 1 drink
Tempo de Preparo: 10 minutos
Dificuldade: Fácil

CAIPIRINHA DE ROMÃ



Ingredientes

1 xícara (chá) de semente de romã (as mais vermelhinhas que encontrar)

2 colheres (chá) de xarope ou 1/2 xícara (chá) de suco de romã

3/4 xícara (chá) de vodca

2 colheres (sopa) de hortelã fresca cortada em tirinhas

Gelo moído

Açúcar ou adoçante a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma coqueteleira, coloque as sementes, o açúcar, a hortelã e o xarope de romã. Macere bem com um pilão.

2. Adicione um pouco de gelo e a vodca. Misture na coqueteleira por 1 minuto.

3. Coloque mais gelo em um copo e complete com a caipirinha.

Rendimento: 2 drinks
Tempo de Preparo: 10 minutos
Dificuldade: Fácil

DRINK DE LICHIA COM CALDA DE BAUNILHA



Ingredientes

1/2 fava de baunilha

1 lata de lichia em calda

1 garrafa de espumante ou champagne bem gelado

Modo de Preparo

1. Abra a fava de baunilha ao meio e no sentido do comprimento. Com o auxílio de uma faca ou colher pequena, raspe as sementinhas que ficam no interior da fava. Reserve.

2. Transfira toda a calda da lichia para um copo grande. Leve a calda ao microondas e aqueça por 30 segundos. Misture com as sementinhas de baunilha.

3. Separe 6 taças para espumante.

4. Coloque uma lichia no fundo de cada taça.

5. Em cada taça acrescente 1/3 xícara (chá) da calda da lichia misturada com as sementinhas de baunilha. Complete a taça com o espumante.

6. Sirva imediatamente.

Rendimento: 6 taças
Tempo de Preparo: 15 minutos
Dificuldade: Fácil

COSMOPOLITAN



Ingredientes

50ml de vodka
40ml de suco de cramberry
25ml de licor cointreau
10ml de suco de limão
1 limão siciliano (para o zest)
gelo em cubos
--
Ferramentas de Preparo:
Coqueteleira
Copo Martini
Dosador
Espremedor de limão (se desejar)

Modo de Preparo

1. Gelar um copo martini (gelo no copo ou mantê-lo no congelador uma hora antes do início do preparo).

2. Em uma coqueteleira, coloque todos os ingredientes, chacoalhe bem (até sentir que a coqueteleira está super gelada) e sirva no copo previamente resfriado.

3. Ao servir, adicione um zest de limão siciliano (torção de uma lasca da casca do limão sobre o drink soltando o óleo do mesma), e sirva.

* Dica 1: o copo gelado ajuda a manter o drink na temperatura ideal.

* Dica 2 : troque somente o suco de cramberry e obtenha milhares de outros novos drinks.

Modalidade: Batido
Categoria: Short drink
Finalidade: Refrescante
Rendimento: 1 taça
Tempo de Preparo: 10 minutos (+ 1 hora para esfriar a taça)
Dificuldade: Fácil

CAJU AMIGO



Ingredientes

3 colheres (sopa) de suco de caju concentrado

50ml de água mineral

2 doses (aproximadamente 80ml) de vodca

Gelo a gosto

1 caju inteiro em calda (se não achar, utilize o fresco e cozinhe-o em uma caldinha: (500ml) de água e (1 xícara (chá)) de açúcar. Cozinhe até que o caju fique levemente cozido e macio)

Modo de Preparo

1. Dilua o suco de caju nos 50ml de água.

2. Em um copo longo ou taça grande coloque o gelo, suco de caju diluído e a vodca. Misture bem.

3. Por último, coloque o caju inteiro dentro do copo e regue um pouco da calda para adoçar. Se desejar que o drink fique ainda mais doce, ajuste com açúcar ou adoçante a gosto.

Rendimento: 1 drink
Tempo de Preparo: 15 minutos
Dificuldade: Fácil

DRINK DE ESPUMANTE COM GELO DE MORANGO



Ingredientes

Para o gelo de morango:

300ml de polpa de morango (ou morango fresco)**

½ xícara (chá) de água

Quanto baste de espumante bem gelado

Modo de Preparo

1. Para preparar o gelo de morango, bata no liquidificador a polpa ou a fruta fresca com a água. Coloque em forminhas de gelo e leve para congelar.

2. Depois de congeladas, coloque 2 pedrinhas no fundo da taça de espumante e vá adicionando espumante, aos poucos, até preencher o copo totalmente.

**Você pode trocar o morango por pêssego, pêra, framboesa ou qualquer outra fruta de sua preferência.

Rendimento: 1 drink
Tempo de Preparo: 7 minutos
Dificuldade: Fácil

DRINK DE LICHIA



Ingredientes

5 lichias em calda

50ml de vodca

1 colher (sobremesa) de suco de limão siciliano

Gelo picado

Modo de Preparo

1. Em uma coqueteleira, coloque a lichia e com um pilão amasse-as um pouco. Coloque o suco de limão e adicione a vodca. Bata bem.

2. Adicione o gelo picado e sirva imediatamente.

Rendimento: 1 drink
Tempo de Preparo: 10 minutos
Dificuldade: Fácil

DRINK DE MAÇÃ VERDE E PISCO



Ingredientes

1 maçã verde

1 colher (sopa) de limão siciliano (suco)

1 colher (sopa) de gengibre fresco ralado e espremido (utilizar apenas o suco)

2 doses (aproximadamente 100ml) de pisco (pode ser substituído por cachaça ou vodca)

4 pedras de gelo

Açúcar ou adoçante a gosto

Modo de Preparo

1. Retire as sementes e o talinho do interior da maçã e bata no liquidificador até formar um purê. Adicione o suco de limão para que o purê não escureça. Junte o suco de gengibre e bata mais um pouco, até misturar bem.

2. Em uma coqueteleira, coloque o pisco, o gelo e o açúcar. Coe o suco de maçã na coqueteleira, e agite por 15 segundos. Sirva imediatamente.

Rendimento: 2 taças
Tempo de Preparo: 15 minutos
Dificuldade: Fácil

DRINK DE UVA VERDE COM VINHO BRANCO



Ingredientes

½ xícara (chá) de uva verde sem caroço, cortada em 4

300ml de vinho branco seco

Modo de Preparo

1. Divida as uvas cortadas em duas taças.

2. Com um pilão, amasse bem a uva até soltar bastante suco.

3. Por último, coloque o vinho branco até completar as taças.

Rendimento: 2 drinks
Tempo de Preparo: 15 minutos
Dificuldade: Fácil

CAIPIRINHA DE UVA COM PIMENTA ROSA



Ingredientes

½ xícara (chá) de uva verde sem caroço cortada ao meio

Açúcar refinado ou adoçante à gosto

1 colher (café) de pimenta rosa

50ml de vodca

3 pedras de gelo picado

Modo de Preparo

1. Em um copo baixo, coloque as uvas, a pimenta e o açúcar/adoçante. Amasse tudo com um pilão.

2. Adicione a vodca e o gelo. Misture bem. (Se preferir, utilize uma coqueteleira para misturar bem).

*Se desejar substitua a vodca por saquê.

Rendimento: 1 drink
Tempo de Preparo: 15 minutos
Dificuldade: Fácil

MARGARITA



Ingredientes

6 pedras de gelo

1 xícara (chá) de tequila (100% agave)

½ xícara (chá) de cointreau

½ xícara (chá) de suco de limão + ½ limão

Pimenta chilli desidratada

Modo de Preparo

1. Em uma coqueteleira, coloque o gelo e junte a tequila, o cointreau e o suco de limão. Misture bem.

2. Umedeça a borda da taça com meio limão. Coloque a pimenta em um prato e vire a taça de boca pra baixo até que a pimenta fique em volta de toda borda.

3. Coloque o drink na taça e sirva imediatamente.

Rendimento: 1 drink
Tempo de Preparo: 15 minutos
Dificuldade: Fácil

DRINK DE MORANGO



Ingredientes

50ml de vodca de baunilha

6 morangos

6 pedras de gelo moído

Açúcar ou adoçante a gosto

Modo de Preparo

1. Num processador, bata o morango e a vodca.

2. Num copo longo, coloque o gelo moído e acrescente os morangos batidos com vodca. Misture bem e sirva.

Rendimento: 1 drink
Tempo de Preparo: 10 minutos
Dificuldade: Fácil

contato@dedodemoca.net