

## FICHA DO DRINK

# Cabrélico

LICOR



Moderado · ~8–15%



## Sobre o drink

Um drink montado, encorpado e de paladar complexo, que une o retrogosto marcante do café com a suavidade da avelã. Cada pequeno gole entrega uma explosão de sabor e aromas profundos. Ideal para relaxar e apreciar ao final de um dia difícil ou em noites mais frias.

## Modo de preparo

- 1 Coloque uma pedra de gelo grande (ou três pedras de tamanho comum) diretamente no copo baixo onde o drink será servido.
- 2 Adicione o licor de café e o licor de avelã sobre o gelo.
- 3 Mexa bem com uma colher bailarina por 10 a 15 segundos para resfriar o coquetel e gerar uma leve diluição.
- 4 Finalize decorando com um ramo de tomilho fresco.

## Lista de compras

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> Licor de café  | 50 ml  |
| <input type="checkbox"/> Licor de avelã | 50 ml  |
| <input type="checkbox"/> Tomilho        | 1 ramo |



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