

◆ FICHA DO DRINK ◆

Café 43

LICOR



Moderado · ~8–15%

*Sobre o drink*

Um coquetel surpreendente que combina a profundidade e o aroma do café com as notas cítricas e de baunilha do Licor 43. Leve e muito refrescante, é uma bebida batida que agrada facilmente ao paladar. Perfeito para quem deseja uma experiência cheia de sabor sem a intensidade amarga tradicional do café.

Modo de preparo

- 1 Adicione o licor de café, o Licor 43 e o suco de limão em uma coqueteleira.
- 2 Encha a coqueteleira com bastante gelo, feche bem e bata vigorosamente para resfriar e diluir.
- 3 Coloque uma pedra de gelo grande (ou três pedras de tamanho comum) em um copo baixo.
- 4 Faça uma dupla coagem utilizando um strainer e uma peneira diretamente para o copo.
- 5 Finalize acomodando uma rodela de limão no topo da bebida.

Lista de compras

☐ Licor de café	40 ml
☐ Licor 43	40 ml
☐ Suco de limão	20 ml
☐ Limão-taiti (opcional)	1 fatia



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