

◆ FICHA DO DRINK ◆

Caipirinha de Mexerica com Gengibre

CACHAÇA

Forte · ~15–25%



Sobre o drink

Uma explosão cítrica e refrescante que eleva a caipirinha a outro nível. O gengibre fresco traz uma picância marcante que contrasta perfeitamente com a acidez da mexerica e as notas rústicas do melaço de cana. Servida incrivelmente gelada, é uma opção irresistível e cheia de personalidade.

Modo de preparo

- 1 Adicione os gomos da mexerica, as fatias de gengibre e o limão-taiti cortado em um copo baixo
- 2 Esmague bem todos os ingredientes para extrair o suco, focando especialmente no gengibre
- 3 Despeje a cachaça e o xarope de melaço de cana
- 4 Misture muito bem com gelo em cubos para incorporar os sabores
- 5 Preencha a parte de cima do copo com gelo triturado
- 6 Decore com um gomo de mexerica e uma meia-lua de limão-taiti

Lista de compras

☐ Mexerica	1 unidade
☐ Gengibre	2 fatias
☐ Limão-taiti	1 unidade
☐ Cachaça	60 ml
☐ Xarope de melaço de cana	30 ml



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