**Ice caseira**

*Ingredientes*

* 1 litro de sprite
* 250 ml de cachaça
* 1 pacote de tang sabor limão

*Modo de preparo*

Coloque tudo numa jarra e mexa bem

Sirva bem gelado

**Amarula Caseira**

*Ingredientes*

* 3 copos de requeijão cheios de conhaque
* 1 lata de creme de leite
* 1 lata de leite condensado
* 1 colher de leite em pó
* 2 colheres de achocolatado ou até ficar escurinho

*Modo de preparo*

Bater tudo no liquidificador, com gelo a gosto

Servir gelado

**Quentão**

*Ingredientes*

* 1 garrafa de cachaça (600 ml)
* 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 a gosto
* Canela de pau a gosto
* 1 maçã cortada em pedacinhos

*Modo de preparo*

Colocar em uma panela grande o açúcar, as cascas de laranja o limão o gengibre, o cravo e a canela

Quando o açúcar estiver derretendo colocar a cachaça e a água, deixando cozinhar por 20 a 25 minutos em fogo médio

Filtre, e após coloque a maçã picadinha

Manter no fogo, após o preparo

**Vinho quente**

*Ingredientes*

* 1 copo de açúcar
* Canela em rama
* Cravo
* 1 l de vinho tinto seco
* 1/2 l de água
* 1/2 maçã (verde ou vermelha) descascada e cortada em fatias

*Modo de preparo*

Queime a metade do açúcar com o cravo e a canela

Acrescente o vinho, já misturado com a água

Junte a maçã e o açúcar restante

Deixe cozinhar um pouco e sirva bem quente