

Título da receita (recipe title): Caipirinha de morango

Categoria (category): Coquetéis e bebidas

Serve (guests): 2 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Dificuldade baixa

Dificuldade (difficulty): Não informado

Características adicionais: Custo médio, Popular na Primavera-Verão, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 100 mililitros de cachaça, 1 unidade de limão, 3 unidades de morango, 2 colheres de sopa de açúcar, gelo picado

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A caipirinha de morango é uma das preferidas entre as mulheres, devido ao gosto bem doce que tem. É uma caipifruta tão simples de fazer quanto as restantes, o segredo está apenas em usar morangos frescos e maduros. Confira abaixo o passo a passo e experimente para se refrescar nesse verão!, O primeiro passo dessa caipirinha de morango é lavar o limão e os morangos. Em seguida corte as extremidades do limão, corte ao meio, retire a parte branca ao centro e corte em pedaços. Corte também em pedaços os morangos sem a rama., Dica: Se não quiser a caipirinha muito forte, acrescente mais limão e morango., Distribua os pedaços das frutas por dois copos, acrescente açúcar e esmague com um socador., Em seguida acrescente a cachaça e as pedras de gelo, e sua caipirinha de morango está pronta! Sirva geladinha, diga-nos o que achou, e divirta-se!