

Título da receita (recipe title): Caipirinha de banana

Categoria (category): Coquetéis e bebidas

Serve (guests): 1 convidado

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 banana prata madura, 1 unidade de limão, 2 colheres de sopa de açúcar, gelo picado

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Apesar da banana não ser um fruta suculenta, também dá para preparar caipirinha com ela! O interessante nessa receita de caipirinha de banana é que, além do gosto da cachaça e do limão, sentimos o suave da banana, e o resultado é mais parecido a uma batida de fruta do que a uma caipirinha tradicional. Confira abaixo como fazer este drink de verão, e experimente!, Comece por descascar o limão, cortar em pedaços e retirar a parte branca (ela é responsável por amargar as bebidas). Descasque a banana e corte em rodela., Depois coloque o limão, a banana, a cachaça, o açúcar e o gelo no liquidificador e bata até ficar homogêneo., Dica: Use rodela de banana congelada e reduza a quantidade de gelo., Se quiser, pode mergulhar o copo das caipirinhas em suco de limão e, depois, mergulhar num prato com açúcar. Sirva aí a caipirinha de banana e delicie-se!