

Título da receita (recipe title): Caipirinha de Pau-do-Índio

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 2 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Dificuldade baixa

Dificuldade (difficulty): Não informado

Características adicionais: Custo médio, Popular no Carnaval, Receitas do Brasil, Receita tradicional de Pernambuco

Ingredientes (ingredients): 50 mililitros de cachaça, 50 mililitros de Pau-do-Índio, 2 unidades de limão, 3 colheres de sopa de açúcar, gelo picado

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Pouco a pouco, o drink Pau-do-Índio vai ganhando popularidade no Carnaval brasileiro. Essa é uma bebida artesanal de Pernambuco, com ingredientes secretos, alto teor alcoólico e gosto amargo que pode ser usada para preparar caipirinha. Confira aqui no TudoReceitas.com como fazer caipirinha de Pau-do-Índio e experimente nesse Carnaval!, O primeiro passo dessa caipirinha é lavar os limões e cortar em pedaços, retirando a parte branca (ela amarga a bebida)., Distribua os pedaços de limão pelos copos, acrescente o açúcar e esmague com um socador., Acrescente o gelo, a cachaça e o Pau-do-Índio, misture e sua caipirinha de Carnaval está pronta! Sirva com um canudinho, diga-nos o que achou, e divirta-se!