

Título da receita (recipe title): Caipirinha de vinho

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, No frio, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 360 mililitros de cachaça, 120 mililitros de vinho tinto, 1 unidade de laranja (suco), 2 unidades de limão, 1 copo de frutas vermelhas congeladas, 1 copo de gelo picado, 2 colheres de sopa de açúcar mascavo

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Que tal preparar uma caipirinha diferente? No

TudoReceitas.com ensinamos você a preparar uma caipirinha de vinho, também conhecida como a sangria brasileira! Além de cachaça e dos ingredientes habituais, esta caipirinha inclui ainda vinho tinto e outras frutas, que lhe conferem uma doçura característica. Confira abaixo o preparo da caipirinha de vinho e experimente!, Para preparar esta deliciosa caipirinha de vinho comece por lavar o limão, cortar em 4 fatias e tirar a parte branca que, caso contrário, iria amargar este drink., Distribua o limão pelos copos de caipirinha, adicione o açúcar e amasse com o socador. Acrescente os restantes ingredientes e misture tudo., Sirva a caipirinha de vinho decorando o copo com um das frutas utilizadas, e finalize com um canudinho. Experimente este drink refrescante e diga-nos o que achou!