

beGlass Ingredients List

Unalcohol Drinks:

Caipirinha:

Uma versão sem álcool da mais famosa bebida brasileira.

<https://www.receiteria.com.br/receita/caipirinha-sem-alcool/>

- 1 limão
- 1 copo de água com gás (cerca de 250ml)
- Açúcar (a gosto)
- Gelo picado (opcional)

Modo de preparo:

1. Corte o limão em 4 pedaços e retire o miolo branco, se preferir retire a casca também.
 2. Coloque o limão em um copo juntamente com o açúcar.
 3. Macere os ingredientes e adicione o gelo e complete com a água gaseificada.
 4. Misture delicadamente, decore com uma rodela de limão. Agora é só servir!
-

Moscow Mule:

Uma versão refrescante e sem álcool do clássico Moscow Mule.

<https://www.receiteria.com.br/receita/moscow-mule-sem-alcool/>

- 1/4 de limão
- 1/2 dose de xarope de gengibre (cerca de 25 ml)
- 1 copo de água com gás (cerca de 250ml)
- Espuma de gengibre (a gosto)
- Açúcar (a gosto)
- Gelo picado (opcional)

Modo e preparo:

1. Preenche metade de uma caneca com gelo picado.
 2. Adicione o suco de limão, o xarope de gengibre e misture.
 3. Complete com água com gás e finalize com a espuma de gengibre.
 4. Decore com raspas de limão, o ramo de hortelã, e a fatia de limão. Agora é só servir!
-

Sangria:

Uma versão sem álcool inspirada na clássica sangria espanhola.

<https://panelinha.com.br/receita/sangria-refrescante>

- 375 ml de suco de uva integral
- 1 lata de água tônica (cerca de 350 ml)
- ½ xícara de chá de suco de laranja
- 1 maçã
- ½ abacaxi em cubos congelados
- Açúcar (a gosto)
- Gelo picado (opcional)

Modo de preparo:

1. Descasque e corte o abacaxi em cubos pequenos e coloque em uma tigela que possa ir ao freezer, e deixe lá por no mínimo 40 minutos.
 2. Coloque o caldo de laranja em um recipiente médio e reserve.
 3. Com as maçãs limpas, corte a em fatias finas, no sentido da largura, e transfira para o recipiente com o caldo de laranja.
 4. Adicione os cubos de abacaxi congelados, o açúcar e misture com cuidado para não partir as rodela de maçã.
 5. Leve a mistura à geladeira e deixe macerar por, no mínimo, 30 minutos ou até a hora de servir.
 6. Na hora de servir, adicione às frutas, o vinho e a água tônica e misture.
 7. Coloque os cubos de gelo no copo e complete com a bebida. Agora é só servir!
-

Margarita:

Um drink que traz o sabor refrescante do limão e um toque de sal.

<https://www.receiteria.com.br/receita/margarita-sem-alcool/>

- 30 ml de suco de limão
- 60 ml de suco de laranja
- 30 ml de sirup natural
- 30 ml de água com gás
- Sal
- Gelo picado (opcional)

Modo de preparo:

1. Passe limão na borda de uma taça ou copo e coloque-a sobre o sal.
 2. Leve a taça a um congelador para resfriá-la.
 3. Em uma coqueteleira, coloque o sirup, o suco de limão, o de laranja, gelo, tampe e misture bem.
 4. Coe e transfira para a taça. Agora é só servir.
-

Virgin On The Beach:

<https://meudrink.com.br/drinks/sem-alcool/virgin-on-the-beach-sem-alcool>

- 50 ml de água com gás
- 50 ml de suco do pêssago
- 50 ml de suco da laranja
- 25 ml do xarope de groselha
- Açúcar (opcional)
- Gelo picado (opcional)

Modo de preparo:

1. Em uma coqueteleira coloque a água com gás, o suco do pêssago, o suco da laranja e o açúcar, e bata bem.
 2. Coloque gelo no copo e despeje a groselha para que ela fique no fundo.
 3. Depois coloque lentamente o conteúdo da coqueteleira para que não se misture instantaneamente ao conteúdo. Agora é só servir.
-

Mojito

Uma versão refrescante e sem álcool do clássico Mojito.

<https://www.tudogostoso.com.br/receita/167663-mojito-sem-alcool.html>

- 350 ml de água com gás
- 1 limão
- 3 ramos de hortelã
- Açúcar (a gosto)
- Gelo picado (opcional)

Modo de preparo:

1. Em um copo, coloque o suco de limão e as folhas de hortelã.
 2. Adicione o açúcar e macere levemente os ingredientes.
 3. Complete o copo com água com gás e gelo.
 4. Mexa delicadamente e decore com folhas de hortelã. Agora é só servir!
-

Pina Colada

Uma bebida tropical e deliciosa sem álcool.

<https://www.receitasnestle.com.br/receitas/receita-pina-colada-sem-alcool>

- 200 ml de leite de coco
- 200 ml de suco de abacaxi
- 3 colheres de leite condensado
- Gelo (opcional)

Modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.

2. Bata até obter uma mistura cremosa.
 3. Coloque gelo no copo e despeje a bebida. Agora é só servir!
-

Blue Hawaiian

Uma bebida exótica e colorida, sem álcool.

<https://www.receiteria.com.br/receita/blue-hawaiian-sem-alcool/>

- 100 ml de suco de abacaxi
- 100 ml de leite de coco
- 100 ml de xarope de curaçu blue
- Açúcar (a gosto)
- Gelo (opcional)

Modo de preparo:

1. Em um copo, combine o suco de abacaxi, leite de coco e xarope de curaçu blue.
 2. Adicione açúcar a gosto e misture bem.
 3. Complete com gelo e sirva!
-

Flower

Uma bebida delicada e refrescante, perfeita para ocasiões especiais.

<https://copilot.microsoft.com>

- 20 ml de xarope de flor de sabugueiro
- 30 ml de suco de limão-siciliano
- 20 ml de sirup natural
- 150 ml de água com gás
- 2 framboesas
- 1 flor comestível
- Gelo (opcional)

Modo de preparo:

1. Em um copo, combine o xarope de flor de sabugueiro, suco de limão e sirup natural.
 2. Complete com a água com gás e gelo, se desejar.
 3. Decore com as framboesas e a flor comestível. Agora é só servir!
-

Watermelon Fizz

Uma bebida refrescante e leve com o sabor da melancia.

<https://www.zaffari.com.br/receitas/melancia-fizz/1318/p>

- 300 g de melancia

- 200 ml de água
- 100 ml de sirup natural
- 40 ml de suco de limão
- 360 ml de água com gás
- 4 ramos de hortelã

Modo de preparo:

1. No liquidificador, bata a melancia, água, sirup natural e suco de limão.
2. Coloque gelo no copo e despeje a mistura.
3. Complete com a água com gás e decore com hortelã. Agora é só servir!

Coffees:

Cappuccino

Uma bebida quente e reconfortante.

<https://chatgpt.com>

- 1 colher de chá de café solúvel
- 1 colher de chá de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de leite em pó
- 150 ml de leite
- Açúcar (a gosto)
- Canela (opcional)

Modo de preparo

1. Misture o café solúvel, o chocolate em pó e o leite em pó em uma caneca.
2. Aqueça o leite em uma panela até ferver e despeje na caneca com os outros ingredientes.
3. Mexa bem até dissolver completamente.
4. Adicione açúcar a gosto e, se preferir, um pouco de canela. Sirva quente!

Affogato

Uma mistura deliciosa de café e sorvete.

<https://chatgpt.com>

- 2 bolas de sorvete de baunilha (ou gelato de baunilha)
- 3/4 de xícara de café
- Chocolate ralado (opcional)

Modo de preparo

1. Coloque as bolas de sorvete de baunilha em uma taça.
 2. Prepare o café e despeje quente sobre o sorvete.
 3. Finalize com chocolate ralado, se desejar. Sirva imediatamente!
-

Mocaccino

Uma deliciosa mistura de café e chocolate.

<https://www.receitasnestle.com.br/receitas/receita-mocaccino-cremoso-leite-ninho-adulto>

- 150 ml de leite da sua preferência ou água
- 2 colheres de sopa de leite em pó
- 1 colher de sopa de café solúvel
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de chá de amido de milho
- Açúcar (a gosto)
- Canela (opcional)

Modo de preparo

1. Em uma panela, misture o leite, leite em pó, café, chocolate e amido de milho.
 2. Leve ao fogo médio, mexendo até engrossar.
 3. Retire do fogo, adicione açúcar a gosto e canela, se desejar. Sirva quente!
-

Machiato

Simples e saboroso, um clássico italiano.

<https://chatgpt.com>

- 50 ml de café
- 110 ml de leite da sua preferência quente
- Espuma de leite
- Açúcar (a gosto)

Modo de preparo

1. Prepare o café e despeje em uma xícara.
 2. Aqueça o leite e bata para fazer espuma.
 3. Coloque a espuma de leite sobre o café.
 4. Adicione açúcar a gosto. Sirva imediatamente!
-

Latte

Um café suave com leite quente.

<https://www.tudogostoso.com.br/receita/190926-cafe-latte-caseiro.html>

- Café solúvel
- 100 ml de água fervendo
- 100 ml de leite
- Açúcar (a gosto)
- Cobertura de sorvete (opcional)

Modo de preparo

1. Prepare o café solúvel com água fervente.
 2. Aqueça o leite e despeje sobre o café.
 3. Adicione açúcar a gosto. Se preferir, coloque cobertura de sorvete para dar um toque especial. Sirva quente!
-

Frapê

Uma bebida gelada e cremosa, perfeita para o verão.

<https://www.tudogostoso.com.br/receita/14836-frape-de-cafe.html>

- 1 lata de leite condensado (cerca de 395 g)
- 2 colheres de sopa de café solúvel
- 10 cubos de gelo
- 4 bolas de sorvete de creme
- 1/2 xícara de água (cerca de 125 ml)
- Chantilly (opcional)

Modo de preparo

1. No liquidificador, bata o leite condensado, café, gelo, sorvete e água até obter uma mistura cremosa.
 2. Sirva em copos altos e adicione chantilly, se desejar. Sirva gelado!
-

Smoothie

Uma bebida energizante e refrescante.

<https://cazamoderna.com.br/receita-de-smoothie-de-cafe/>

- 1 xícara de café gelado (cerca de 250 ml)
- 1 banana congelada em pedaços
- 1/2 xícara de leite de sua preferência (cerca de 125 ml)
- Açúcar (a gosto)
- Gelo (opcional)

Modo de preparo

1. Coloque o café, banana, leite e açúcar no liquidificador.
2. Bata até obter uma mistura homogênea.

3. Se desejar, adicione gelo e bata mais um pouco. Sirva gelado!

Iced Mocha

Uma mistura deliciosa de café gelado e chocolate.

<https://cybercook.com.br/receitas/bebidas/iced-mocha-120043>

- 100 g de cacau em pó
- 100 ml de água
- Açúcar (a gosto)
- 6 cubos de gelo
- 150 ml de leite
- 150 ml de café gelado
- Chantilly (opcional)

Modo de preparo

1. Em uma panela, misture o cacau e água, aqueça até dissolver o cacau.
2. Prepare o café gelado e combine com o leite.
3. Em um copo, coloque gelo, despeje a mistura de café e leite e adicione o cacau dissolvido.
4. Se desejar, adicione chantilly por cima. Sirva gelado!

Juices:

Garden Juice 1L

Um suco saudável e refrescante, cheio de nutrientes.

<https://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2014/05/aprenda-preparar-o-suco-da-horta.html>

- 2 folhas de couve
- 10 folhas de hortelã
- ½ xícara de chá de suco de limão
- 1 xícara de chá de polpa de maracujá
- 1 litro de água
- Açúcar (a gosto)
- Gelo (opcional)

Modo de preparo

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador, começando pelas folhas de couve e hortelã.
2. Coe, se preferir, e adicione açúcar a gosto.

3. Sirva com gelo, se desejar.

Orange Juice with Carrot 1L

Uma mistura cítrica e doce, perfeita para o dia a dia.

<https://chatgpt.com>

- 6 laranjas grandes (cerca de 800 ml de suco)
- 2 cenouras médias
- 200 ml de água (a gosto, dependendo da consistência que você preferir)
- Açúcar (a gosto)
- Gelo (opcional)

Modo de preparo

1. Esprema as laranjas para obter o suco.
2. Bata as cenouras no liquidificador com a água e o suco de laranja até ficar homogêneo.
3. Coe, se necessário, adicione açúcar a gosto e sirva com gelo.

Tropical Juice 1L

Uma combinação deliciosa de frutas tropicais.

<https://chatgpt.com>

- 1 manga madura (cerca de 300g)
- 1/2 abacaxi médio (cerca de 300g)
- 3 laranjas grandes (cerca de 400ml de suco)
- 2 limões grandes (cerca de 100ml de suco)
- 200 ml de água (a gosto, dependendo da consistência que você preferir)
- Açúcar (a gosto)
- Gelo (opcional)

Modo de preparo

1. Bata todas as frutas no liquidificador até obter uma mistura homogênea.
2. Se necessário, adicione água para ajustar a consistência.
3. Coe, adicione açúcar a gosto e sirva com gelo.

Pineapple Juice with Passion Fruit 1L

Uma combinação refrescante de abacaxi e maracujá.

<https://www.youtube.com/watch?v=TgC3mBEJP9U>

- 2 maracujás (cerca de 200g)

- 1/2 abacaxi (cerca de 300g)
- 1 litro de água
- Açúcar (a gosto)
- Gelo (opcional)

Modo de preparo

1. Bata o maracujá e o abacaxi no liquidificador com a água até ficar bem misturado.
 2. Coe a mistura, adicione açúcar a gosto e sirva com gelo.
-

Peach Juice with Red Fruits 1L

Uma mistura doce e frutada de pêssego e frutas vermelhas.

<https://copilot.microsoft.com/>

Camada de Pêssego:

- 3 pêssegos (cerca de 450g)
- 500 ml de água
- Açúcar (a gosto)
- Gelo (opcional)

Camada de Frutas Vermelhas:

- 1 xícara de chá de morangos
- 1/2 xícara de chá de framboesas
- 1/2 xícara de chá de amoras
- 1/2 xícara de chá de mirtilo
- 500 ml de água
- Açúcar (a gosto)
- Gelo (opcional)

Modo de preparo

1. Prepare a camada de pêssego, batendo os pêssegos com a água até obter uma mistura homogênea.
 2. Prepare a camada de frutas vermelhas, batendo as frutas vermelhas com a água até ficar homogêneo.
 3. Sirva as duas camadas em copos ou jarras, com gelo, e adicione açúcar a gosto.
-

Lemon and Fennel Juice 1L

Um suco refrescante com erva-doce e limão.

<https://www.deliway.com.br/blog/sucos-diferentes>

- 1 litro de chá de erva-doce

- 1 xícara de chá de suco de limão
- Açúcar (a gosto)
- Gelo (opcional)

Modo de preparo

1. Misture o chá de erva-doce com o suco de limão.
 2. Adicione açúcar a gosto e misture bem.
 3. Sirva com gelo, se desejar.
-

Grape, Kiwi and Mint Juice 1L

Um suco refrescante e cheio de sabor.

<https://www.deliway.com.br/blog/sucos-diferentes>

- 500g de uvas verdes
- 5 kiwis médios (cerca de 390g)
- 15 folhas de hortelã
- 600 ml de água
- Açúcar (a gosto)
- Gelo (opcional)

Modo de preparo

1. Bata as uvas, kiwis, hortelã e água no liquidificador até obter uma mistura homogênea.
 2. Coe, se necessário, adicione açúcar a gosto e sirva com gelo.
-

Lemon Juice with Blackberry 1L

Um suco cítrico e doce, perfeito para refrescar.

<https://www.deliway.com.br/blog/sucos-diferentes>

- 3 xícaras de chá de amoras frescas
- 2 limões (cerca de 100ml)
- Hortelã (para decorar)
- 600 ml de água
- Açúcar (a gosto)
- Gelo (opcional)

Modo de preparo

1. Bata as amoras com o suco de limão e a água até ficar homogêneo.
2. Coe a mistura e adicione açúcar a gosto.
3. Sirva com gelo e decore com hortelã.

Pink Lemonade 1L

Um suco refrescante de limão e framboesa.

<https://chatgpt.com>

- 1 xícara de chá de suco de limão
- 960 ml de água
- 1/2 xícara de chá de framboesa
- Açúcar (a gosto)
- Gelo (opcional)

Modo de preparo

1. Misture o suco de limão com a água.
2. Bata as framboesas no liquidificador com um pouco da água e adicione à mistura.
3. Coe, se necessário, adicione açúcar a gosto e sirva com gelo.

Dragon Fruit Juice with Lemon 1L

Um suco tropical e refrescante, perfeito para dias quentes.

<https://cookpad.com/br/receitas/14368996-suco-de-pitaya-com-limao>

- 1 pitaya grande
- 3 limões (cerca de 150ml)
- 1 litro de água
- Açúcar (a gosto)
- Gelo (opcional)

Modo de preparo

1. Bata a pitaya e os limões no liquidificador com a água.
 2. Coe a mistura, adicione açúcar a gosto e sirva com gelo.
-