<!DOCTYPE html>

<html lang="en">

<head>

    <meta charset="UTF-8">

    <meta http-equiv="X-UA-Compatible" content="IE=edge">

    <meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">

    <title>Moscow Mule</title>

</head>

<body>

    <header>

        <h1>Moscow Mule, Receita Original</h1>

        <p>Moscow Mule é uma receita de drinque com vodca e espuma de gengibre bem famosa no mundo inteiro.  A Natalia Posses invadiu a cozinha do restaurante YCI, com o bartender Giovani,   para mostrar para gente  a versão brasileira dela e  mostrar também como é possível reproduzir em casa, com perfeição. Então vamos lá!</p>

    <figure>

        <img src="./img/moscowmule.png" alt="Moscow Mule" style="width:800px">

    </figure>

    <h2>IGREDIENTES</h2>

    <h3>Espuma de gengibre:</h3>

    <ul>

        <li>2 colheres de sopa de emulsificante</li>

        <li>50ml de suco de limão</li>

        <li>125ml de xarope de gengibre</li>

        <li>250ml de água</li>

    </ul>

    <h3>Utensílio:</h3>

    <ul>

        <li>sifão de chantilly</li>

    </ul>

    <h3>Moscow Mule:</h3>

    <ul>

        <li>50 ml de vodka ( 1 dose)</li>

        <li>suco de um  limão tahiti, 25ml</li>

        <li>35ml de xarope de gengibre  (Le Lirop de Molin, Gingembre)</li>

        <li>gelo a gosto</li>

        <li>raspas de limão e folhas frescas de hortelã para decorar</li>

    </ul>

    <h3>Utensílios:</h3>

        <ul>

            <li>coqueteleira</li>

            <li>caneca de cobre</li>

        </ul>

    <h2>Como fazer Moscow Mule:</h2>

    <h3>ESPUMA DE GENGIBRE:</h3>

    <p>Antes de tudo prepare a espuma de gengibre. Para isso direto em um sifão para chantilly, misture 2 colheres de sopa de emulsificante, 50ml de suco de limão, 125ml de xarope de gengibre e 250ml de água.

        Depois  feche e guarde na geladeira até a hora do uso.

        Antes de servir o drinque, carregue o sifão com uma cápsula de gás.

        Então agite bem e deixe descansar por meia hora.

        Por fim utilize a espuma para finalizar a bebida. ​

        Esta receita rende 15 a 20  coquetéis.</p>

    <h3>O DRINQUE:</h3>

        <p> Agora em uma coqueteleira com gelo a gosto, coloque  50 ml de vodka ( 1 dose), 25ml de suco de limão taiti e  35ml de xarope de gengibre (gingembre).  Em seguida  bata bem. Depois coe em uma caneca de cobre com gelo. Por fim  finalize com a espuma de gengibre. E por ultimo decore com raspas de limão e folhas frescas de hortelã.    </p>

    </header>

    <footer>

        <h4>Informações pessoais:</h4>

        <span>Receita por Lucas Muniz</span>

        <br/>

        <span>41 985060685<img src="./img/whatsapp.png" alt="icone whatsapp" width="25px"></span>

        <br/>

        <a href="https://pt-br.facebook.com/" target="\_blank">Facebook</a>

        <img src="./img/facebook.png" alt="icone facebook" width="25px">

    </footer>

</body>

</html>