

MOSCOW MULE

Tempo de Preparo: 15min

Ingredientes (1 porção):

- 50 ml de Vodka;
- 100 ml de água com gás;
- ½ colher (sopa) de açúcar;
- 3 colheres (chá) de xarope de gengibre;
- Suco de ½ limão;
- Gelo.

Modo de Preparo:

1. Em uma caneca, coloque o gelo e a vodka.
2. Adicione o suco de limão, o açúcar e o xarope de gengibre.
3. Complete essa mistura com a água com gás e mexa suavemente.
4. Se preferir, finalize com uma rodela de limão.

CHOCOLATE QUENTE

Tempo de Preparo: 20min

Ingredientes (2 porções):

- 50 ml de creme de leite;
- 2 colheres (sopa) de Nutella;
- 70 gramas de chocolate em pó meio amargo;
- 150 ml de leite integral.

Modo de Preparo:

1. Aqueça o creme de leite, adicione o chocolate em pó até formar um creme homogêneo e reserve.
2. Ferva o leite, retire do fogo e acrescente o creme de chocolate.
3. Adicione a Nutella e mexa bem!

CAIPIRINHA

Tempo de Preparo: 5min

Ingredientes (1 porção):

- 1 limão grande;
- Gelo a gosto;
- 2 colheres de açúcar;

- Cachaça.

Modo de Preparo:

1. Pegue o limão coloque-o na horizontal e retire as duas pontas, vire-o na vertical e corte-o ao meio, retire os meios (parte branca) do limão e fatie.
2. Coloque o limão fatiado e duas colheres bem cheias de açúcar dentro de um copo próprio para a bebida e com um socador esprema até que saia todo o suco do limão.
3. Coloque pedras de gelo até quase encher o copo (aproximadamente 12 pedras pequenas de gelo) e encha o copo com a cachaça.
4. Mexa bem com uma colher ou coloque em uma coqueteleira e sirva-se!

MOJITO

Tempo de Preparo: 15min

Ingredientes (5 porções):

- 1 dose de rum branco;
- Suco de 1 limão;
- 1 ramo de hortelã (cerca de umas 10 a 12 folhas);
- 1 colher (sopa) de açúcar;
- ½ copo de água com gás (cerca de 100 ml);
- Gelo picado a gosto.

Modo de Preparo:

1. Coloque no copo onde vai ser servido o drink, os 4 últimos ingredientes.
2. Amasse bem a hortelã (esse é o segredo do bom mojito).
3. Depois é só adicionar o rum e o gelo.
4. Aí é só apreciar.

CERVEJA AMANTEIGADA

Tempo de Preparo: 10min

Ingredientes (4 porções):

- 470 ml de sorvete de baunilha derretido;
- 200 g de açúcar mascavo;
- ½ colher de chá rasa de noz moscada;
- 600 ml de cidra de maçã;
- 4 colheres de sopa de manteiga;
- 2 colheres de chá rasas de canela;
- ¼ colher de chá rasa de cravo (moídos).

Modo de Preparo:

1. Misture manteiga, açúcar e temperos em uma tigela grande.
2. Adicione o sorvete e deixe congelar.
3. Aqueça a cidra em uma panela por 3 minutos (use fogo baixo para evitar que ferva).
4. Encha cada copo com uma colherada generosa do resto dos ingredientes.
5. Derrame sobre ela a cidra aquecida, vai espumar, como cerveja, o que explica seu nome.

FRAPÊ DE CAFÉ

Tempo de Preparo: 15min

Ingredientes (2 porções):

- 1 lata de leite condensado;
- 1 forma de gelo;
- ½ xícara de água;
- 2 colheres (sopa) de café-solúvel;
- 4 bolas de sorvete de creme;
- Chantilly e café-solúvel para decorar.

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador o leite condensado com o café-solúvel, o gelo e 1/2 xícara de água.
2. Coloque as bolas de sorvete em copos altos.
3. Cubra-as com a mistura batida e decore com o chantilly e o café-solúvel reservado.