Tequila Fizz

Ingredientes:

1 dose de tequila1 dose de suco de limão

1 colher (sobremesa) de açúcar

Como Fazer:

Bata os ingredientes com gelo, despeje num copo tipo long drink, complete com club soda e sirva com uma casca de limão e uma pitadinha de sal por cima.

Pina Colada

Ingredientes:

2 doses de rum escuro 3 doses de suco de abacaxi 2 doses de leite de coco pedaços de abacaxi

Como Fazer:

Bata todas as doses no liquidificador com 2 rodelas de abacaxi. Sirva com gelo. Existe a alternativa de simplesmente tirar uma tampa do abacaxi, depois tirar a polpa da fruta, deixando apenas uma camada razoável... então você enche de vodka.... (a parte boa é que fica apenas o gosto do abacaxi, a parte ruim é que você fica andando segurando um abacaxi! :P hehehe)

Margarita Frozen

Ingredientes:

1 dose de Tequila
½ dose de Cointreau
1 dose de suco de limão

Como Fazer:

Passe os ingredientes pelo liquidificador com o gelo e sirva em taça grande para coquetéis crustada com sal. Decore com uma rodela de limão.

Margarita

Ingredientes:

1 parte de suco de limão 3 partes de Cointreau 6 partes de tequila

Como Fazer:

Coloque os ingredientes, com gelo, numa coqueteleira e bata bem. Sirva coado em um copo short-drink. Envolva a borda do copo com limão, passando-o pela polpa da fruta, e em seguida sal, formando uma crosta.

Hi Fi

Ingredientes:

1/2 dose de vodka 1 dose de suco de laranja

Como Fazer:

Misture a vodka e o refrigerante, adicionando cubos de gelo.

Fizz de Laranja

Ingredientes:

- 1 laranja
- 2 doses de gim
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 2 colheres (chá) de açúcar diluído em água
- 2 gotas de bitter de laranja.

Como Fazer:

Reserve a soda e a laranja e agite os demais ingredientes numa coqueteleira com gelo. Coe para um copo alto. Adicione gelo, soda a gosto, uma gota de suco de laranja (ou mais, se preferir) e decore com uma fatia de laranja. Sirva imediatamente, enquanto o coquetel ainda está efervescente.

Dry Martini

Ingredientes:

1 medida de vermute seco 9 medidas de dry gim Gelo Azeitona

Como Fazer:

Coloque o gim sobre as pedras de gelo, mexendo para gelar a bebida. Retire o gelo da taça e pingue o vermute seco.

girando a taça para que percorra suas paredes. Coloque uma azeitona espetada num palito.

Daiquiri

Ingredientes:

1 e 1/2 ou 2 doses de rum leve suco de 1/2 limão galego 1 pitada de açúcar diluída em água 1 gota de marasquino (opcional).

Como Fazer:

Este drinque tem dois tipos de preparação. No primeiro, agita-se bem todos os ingredientes numa coqueteleira, com bastante gelo picado, e coa-se para um copo de coquetel. No segundo, mistura-se os

ingredientes com gelo num copo para mexer e serve-se num copo de champanha tipo tulipa, com canudinhos curtos. Ainda que os ingredientes e as medidas variem a cada receita, os sabores predominantes do Daiquiri devem ser o rum e o limão, o drinque ideal resulta seco e suave.

Cuba Libre

Ingredientes:

1 limão

2 doses de rum leve

Coca-cola ou Pepsi Cola.

Como Fazer:

Esprema o limão num copo e deixe cair as metades da fruta. Soque-as e junte cubos de gelo. Adicione o rum e complete com a Coca-cola, Pepsi ou genérico . Mexa bem e sirva.

Sex on the Beach

Ingredientes:

- 1 1/2 parte de vodka
- 1 1/2 parte de licor de pêssego
- 2 partes de suco de laranja
- 2 partes de suco de abacaxi
- 2 partes de suco de pêssego

groselha

Como Fazer:

Misture todos os ingredientes (com exceção da groselha) num copo grande e complete com bastante gelo. Coloque a groselha para que ela dê uma cor ao fundo (não misture!!).

Caipirinha

Ingredientes:

- 3 doses de pinga
- 1 limão
- 3 colheres (sopa) de caldo coado de limão
- 2 colheres (sopa) água
- 1 colher (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de gelo picado.

Como Fazer:

Corte o limão em 4 gomos e coloque 2 em cada copo. Reparta a água ardente, o caldo de limão, o mel e a água, em partes iguais, em cada copo. Amasse bem os gomos de limão com o auxílio de um pequeno soquete. Complete com o gelo, mexa bem e sirva em seguida.

Bloody Mary

Ingredientes:

1 e 1/2 dose de vodca 3 doses de suco de tomate 1/2 dose de suco de limão 1 colher (chá) de Molho Inglês 2 gotas de molho de pimenta sal e pimenta-do-reino a gosto.

Como Fazer:

Junte todos os ingredientes numa coqueteleira com três pedras de gelo e agite bem. Coe para um copo tipo alto e, sirva, também com gelo.

Alexander

Ingredientes:

1 e 1/2 dose de conhaque ou armagnac 1 dose de creme de cacau escuro 1 dose de creme de leite noz-moscada em pó.

Como Fazer:

Agite os ingredientes com gelo na coqueteleira. Coe e sirva, polvilhado com noz-moscada.

Suco de Frutas Gummi

Ingredientes

1 clight de morango (tem que ser clight) 1/2 vodka 1 litro de água bastante gelo

Como Fazer:

Só bater tudo no liquidificador, coloca mais gelo se necessário. Fica muito gostoso, parece um frozen, embebeda fácil, fácil.

Palmadinha de Anjo

Ingredientes:

1 e 1/2 dose de licor de cacau 1/2 dose de creme de leite fresco suco de uma lima gelo picado

Como Fazer:

ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado, agite bem e sirva em seguida.

Beijo de Anjo

Ingredientes:

1/2 dose de licor de cacau1/2 dose de licor de ameixas1/2 dose de licor de violetas1/2 dose de creme de leite fresco

Como Fazer:

Ponha os ingredientes num cálice alto, cuidadosamente, para que se não misturem e sirva em seguida.

Asas de Anjo

Ingredientes:

1/2 dose de licor de violetas 1/2 dose de xarope de morango 1/2 dose de marasquino

Como Fazer:

Ponha os ingredientes num cálice alto de licor, na ordem em foram enumerados, cuidadosamente, para que não se misturem, sirva.

Asas Brancas

Ingredientes:

2 doses de gim 1 dose de licor de menta gelo picado

Como Fazer:

Ponha os ingredientes na coqueteleira, com o gelo picado, agite bem e sirva em seguida.

Um Raspão na Lua

Ingredientes:

1/2 dose de conhaque 1/2 dose de licor de pêssego 1/2 dose de quinquina

3 gotas de pernod gelo picado

Como Fazer:

Ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado, agite bem e sirva em seguida.

Sonho

Ingredientes:

2 doses de conhaque 1 dose de curaçau 1 gota de pernod gelo picado

Como Fazer:

Ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado, agite bem e sirva.

Demônio

Ingredientes:

1 dose de vinho do porto 1 dose de vermute seco 2 gotas de suco de limão gelo picado.

Como Fazer:

Ponha todos os ingredientes na coqueteleira com gelo picado, agite bem e sirva logo em seguida.

Terremoto

Ingredientes:

1 dose de gim1 dose de uísque1 dose de pernod (pastis, ou similar) gelo picado.

Como Fazer:

Ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado e agite bem, sirva em seguida.

Bomba H

Ingredientes:

1/2 dose de chartreuse amarela1/2 dose de chartreuse verde1/2 dose de conhaque1/2 dose de uísque gelo picado.

Como Fazer:

Ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado e agite bem, sirva em seguida.

The Devil

Ingredientes:

1 dose de conhaque1 dose de licor de menta verde gelo picado1 pitadinha de pimenta vermelha.

Como Fazer:

Ponha o conhaque e o licor na coqueteleira com pouco gelo picado, agite bem. Despeje no cálice e por cima ponha a pitadinha de pimenta vermelha, sirva logo.

Chama de Conhaque

Ingredientes:

2 doses de conhaque,1 pedacinho de casca de laranja,1 pedaço de casca de limão,1 cubinho de açúcar

Como Fazer:

Ponha o açúcar no fundo da coqueteleira, junte os outros ingredientes, misture com uma colher de cabo longo. Depois ponha fogo, deixe queimar até o fogo se apagar, sirva em cálice, após o jantar.

Maria Sanguinária

Ingredientes:

1 dose de vodka 2 doses de suco de tomate 1/2 dose de suco de limão 1 gota de molho inglês sal e pimenta a gosto gelo picado.

Como Fazer:

ponha todos os ingredientes na coqueteleira, agite bem e sirva em seguida.

Caju Amigo

Ingredientes:

1 xícara(chá) de suco de caju 1 xícara(chá) de gin suco de1 limão açúcar a gosto pedras de gelo.

Como Fazer:

Bata tudo no liquidificador e sirva bem gelado. Beba em seguida, ou conserve em geladeira, acrescentando o limão apenas na hora de servir.

Caipira de Laranja

Ingredientes:

2 colheres (sopa) de açúcar meio litro de cachaça meia dúzia de laranjinhas caipira, em fase de crescimento gelo a vontade.

Como Fazer:

Pegue uma caneca de alumínio de 1 litro, esprema as 6 laranjas com semente, adicione o açúcar, a cachaça e o gelo.

Misture bem em seguida.

Caipirinha de Melão

Ingredientes:

1 melão pequeno 1 copo de Vodka 1 colher de sopa de limão Açúcar à vontade

Como Fazer:

Tire a "tampa" do melão. Retire as semente e um pouco dele, colocando em uma coqueteleira com o restante e batendo. Coloque dentro do melão e acrescente gelo. Decore.

Dica: Gostoso também se feito com abacaxi.

Caipirinha Mineira

Ingredientes:

1 limão com casca 2 doses de pinga açúcar a gosto gelo.

Como Fazer:

esmague o limão junto com o açúcar. Junte a pinga e gelo.

Café Irlandês

Ingredientes:

1 colher (chá) de açúcar 1 e 1/2 dose de uísque 5 doses de café forte bem quente creme de leite.

Como Fazer:

Escalde um copo de vinho com Água quente. Coloque o açúcar no copo e, em seguida o uísque. Complete com o café, deixando espaço para o creme de leite no copo. Mexa bem e deixe o líquido descansar um pouco. Então, vá adicionando o creme de leite, derramando-o bem devagar com uma colher. É indispensável que o creme de leite flutue na superfície do coquetel, sem se misturar a ele. Sirva em seguida.

Café Flambado

Ingredientes:

8 doses de conhaque 2 colheres (chá) de açúcar 8 cravos-da-índia 3 gotas de essência de baunilha 2 ou 3 paus de canela casquinhas de laranja e limão cortadas em espiral 1/2 litro de café bem quente.

Como Fazer:

Despeje o conhaque numa tigela, de preferência de prata. adicione metade do açúcar, os cravos-da-índia, a baunilha, a canela e as casquinhas de limão e de laranja.

Mexa bem. Adicione o café quente. Encharque de conhaque a segunda colher de açúcar e flambe-a. Mergulhe o açúcar em chamas, na tigela, de modo que o fogo se espalhe por toda a superfície do coquetel. Sirva em xícaras.

Café Amaretto

Ingredientes:

1/2 dose de licor Amaretto 1/2 dose (ou mais) de licor de café 1 xícara de licor bem quente creme de chantilly.

Como Fazer:

Coloque os licores numa xícara com o café quente e cubra com o creme de chantilly. Sirva imediatamente.

Bourbon Fog

Ingredientes:

1 litro de Bourbon

1 litro de café bem forte gelado

1 litro de sorvete de baunilha.

Como Fazer:

Misture bem os ingredientes numa poncheira ou jarra grande e sirva.

Blue Moon

Ingredientes:

1/2 dose de curaçau azul

2 doses de rum

1 dose de suco de abacaxi

1 colher (chá) de licor de coco ou leite de coco a gosto.

Como Fazer

Agite os ingredientes numa coqueteleira com gelo e coe para um copo de coquetel. Sirva em seguida.

Big Apple

Ingredientes:

1 maçã grande e bem vermelha 3 doses de brandy de maçã 2 doses de suco de laranja 1 dose de suco de limão algumas folhinhas de hortelã 1 cereja cristalizada rum a gosto.

Como Fazer:

Com uma faquinha afiada, corte a tampa de uma maçã e retire as sementes de boa parte da polpa (reserve-a), de modo a abrir espaço para o drinque, mas tomando cuidado para não romper a casca. Deixe a maçã oca no congelador por 15 minutos. Enquanto isso, junte os demais ingredientes líquidos num copo para mexer, e em seguida adicione a polpa da maçã picada e misture bem. Coe para a "taça" de maçã e sirva, com canudos e decorado com hortelã e cereja.

Bermudas coquetel

Ingredientes:

1 1/2 dose de gim1 colher (sopa) de suco de limão2 ou 3 gotas de licor de abricó2 ou 3 gotas de grenadine.

Como Fazer:

Agite tudo numa coqueteleira com gelo, e sirva num copo de tamanho médio.

Bellini

Ingredientes:

4 partes de suco concentrado de pêssego ou papa de pêssego 6 partes de Champagne

Como Fazer:

Coloque o suco de maracujá no fundo de uma taça e acrescente pouco a pouco a champagne. Enquanto coloca a bebida, misture delicadamente.

Aperitivo de Água Mineral

Ingredientes:

1 e 1/2 dose de gin seco 1 e 1/2 dose de vermute branco seco 1/2 dose de suco de limão água mineral gasosa casquinha de pepino.

Como Fazer:

Coloque o gin, o vermute e o suco numa coqueteleira com gelo e agite bem. Coe para um copo com pedras gelo e complete com a água mineral. Decore com as casquinhas de pepino.

Americanino

Ingredientes:

3/4 dose de Campari 3/4 dose de vermute tinto doce soda a gosto 1 fatia de laranja.

Como Fazer:

Misture tudo num copo cheio de gelo.

Alfonso Especial

Ingredientes:

1 e 1/2 dose de licor Grand Marnier 3/4 dose de gin (seco) 3/4 dose vermute seco 4 gotas de vermute doce 1 gota de angustura.

Como Fazer:

Misture os ingredientes com gelo e coe para um copo de coquetel.

Adonis

Ingredientes:

2 doses de sherry seco

1 dose de vermute doce

2 gotas de angustura e bitter de laranja.

Como Fazer:

Mexa os ingredientes com gelo e despeje num copo de coquetel.

Admirável

Ingredientes:

1 dose de Bourbon 2 doses de vermute seco suco de 1/2 limão grande casca de limão(optativo).

Como Fazer:

Agite os ingredientes na coqueteleira, com gelo. sirva num copo tipo "alto" e, se quiser, decore com a casca de limão.

Absinto de Verão

Ingredientes:

1 e 1/2 dose de Pernod ou outro anis,

2 ou 3 gotas de licor de Anisete,

2 ou 3 gotas de água de flores de laranjeira,

1 colher (chá) de creme de menta ou peppermint chnapps,

1 clara.

Como Fazer:

Agite todos os ingredientes na coqueteleira com gelo picado e sirva num copo de coquetel.

Amor perfeito

Ingredientes:

1 parte de vodka

2 partes de rum

1 colher de açúcar

1/2limão

Champagne

Como Fazer:

Bater tudo menos a Champagne no liquidificador com gelo. Encher os copos até a metade e completar com Champagne.

Batida Suor de Virgem

Ingredientes:

1 copo de suco de tangerina,

1/2 copo de pinga,

1/3 de copo deleite condensado.

Como Fazer:

Bata no liquidificador com gelo.

Batida de Tomate

Ingredientes:

2 doses de pinga,

1 dose de vodka,

1 e ½ copo de suco de tomate,

1 colher (sobremesa) de caldo coado de limão,

gotas de molho Inglês,

gotas de molho Tabasco,

1 pitada de sal,

1 pitada de açúcar,

pimenta do reino a gosto, gelo.

Como Fazer:

Misture o suco de tomate com a pinga e a vodka. Tempere com caldo de limão, molho inglês, molho tabasco, sal, açúcar e pimenta. Mexa bem. Despeje em 2 copos e complete com gelo.

Batida de Morango

Ingredientes:

1/2 garrafa de vodka,1 caixinha de morangos maduros,1 colher (sobremesa) de caldo de limão,

2 colheres (sopa) de açúcar.

Como Fazer:

Limpe os morangos, pique e bata no liquidificador com o açúcar, o caldo de limão e 1/2 copo de água (opcional). Despeje numa jarra grande e misture bem com a vodka. O gelo é colocado nos copos.

Batida de Mocotó

Ingredientes:

Utilize o que tiver sobrado do caldo coado, resultante dos pézinhos de porco ou boi. Para 5 conchas de caldo, utilize: 8 doses de pinga,

2 colheres (sopa) caldo coado de limão,

1 colher (café) de caldo de pimenta,

sal a gosto

Como Fazer:

Misture a pinga com o caldo de limão e com o caldo de pimenta. Acrescente o caldo de mocotó fervente. Prove o sal. Sirva em canequinhas e enquanto estão bem quente. Caso contrário, o caldo começará a colar. Sirva com lingüiça frita.

Batida de Milho Verde

Ingredientes:

1 litro de leite,

1 lata de leite condensado,

1 copo de rum,

1 dose de gin,

1 lata de milho verde.

Como Fazer:

Faça um mingau bem ralo de milho batido no liquidificador coado num pano ralo. Depois de coado, coloque o leite condensado e leve ao fogo. Depois de frio, junte o rum e o gin e bata no liquidificador. Leve a geladeira.

Batida Marta Rocha

Ingredientes:

1 litro de leite fervido e frio,

1 vidro de leite de coco,

600 gramas de açúcar refinado,

1 1/2 copo de pinga (o tamanho do copo depende de quanto se quer chapar),

1/2 copo de groselha,

1 lata de leite condensado.

Como Fazer:

Coloque tudo no liquidificador e bata muito bem

Batida de Maracujá

Ingredientes:

2 doses de pinga, 1 copo de suco de maracujá, 1 colher (sopa) de xarope de groselha, gelo.

Como Fazer:

Modo de Fazer: Coloque os ingredientes na coqueteleira com 3 pedras de gelo. Bata bem, coe e sirva em seguida.

Batida de Limão

Ingredientes:

2 doses de cachaça, 2 doses de Água gelada (opcional), caldo coado de 1 limão grande, 1 colher (sopa) de açúcar, 2 pedacinhos de casca de limão. gelo,

Como Fazer:

Coloque na coqueteleira a cachaça, a Água, o caldo de limão, gelo a gosto e açúcar. Bata bem. Despeje em 2 copos e guarneça com a casquinha de limão, torcida.

Obs.:o açúcar pode ser substituído por mel.

Batida de Leite de Coco

Ingredientes:

1 xícara(chá) de leite de coco, 1 xícara(chá) de leite, açúcar a gosto, 1 xícara(chá) de gin, pedras de gelo.

Como Fazer:

Coloque tudo no liquidificador e bata bem. Sirva sempre bem gelado.

Batida Delícia

Ingredientes:

1 litro de vinho tinto,

1 lata de leite condensado,

1 lata de creme de leite.

Como Fazer:

Coloque tudo no liquidificador e bata bem. Sirva sempre gelado.

Batida de Coco

Ingredientes:

1 garrafa pequena de leite de coco,

6 doses de pinga,

2 doses de água (opcional),

1 colher (sopa) leite condensado,

2 colheres (sopa) de gelo picado.

Como Fazer:

Coloque todos os ingredientes numa coqueteleira e bata por alguns minutos. Sirva enquanto ainda estiver com espuma

Batida de Café

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

2 latas de café forte frio

1 lata de cachaça

Como Fazer:

Bater todos os ingredientes no liquidificador, servir gelado.

Batida Bela Adormecida

Ingredientes:

1 copo de geléia de abacaxi,

1 lata de leite condensado,

1 garrafa de guaraná (290 ml),

1 litro de vinho tinto.

Como Fazer:

Bater no liquidificador. Depois de bem batido, coloque bastante gelo para servir bem gelado.

Batida de Amendoim

Ingredientes:

4 doses de pinga,

2 colheres (sopa) cheias de amendoim torrado e moído bem fino,

2 colheres (sopa) de leite condensado,

1 colher (sopa) cheia de creme de leite,

1 pitada de casca ralada de limão.

Como Fazer:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, misture com 3 colheres (sopa) cheias de gelo picado e bata bem. Sirva em seguida.

Batida de Abacaxi

Ingredientes:

3 doses de pinga, 1 copo de suco de abacaxi,

1 colher (sopa) de caldo coado de limão,

1 colher (chá) açúcar,

2 colheres (sopa) de gelo grosseiramente picado.

Como Fazer:

Coloque todos os ingredientes numa coqueteleira e bata por alguns minutos