

# Caipirinha

3

– 4.00

15min



## Ingredientes

70gr de açúcar
200ml de cachaça
2 limas cortadas em 8 pedaços
900gr de cubos de gelo

## Acessórios

Tr/Amassar



## Preparação

10min

5min

1ª	<p>Coloque na taça o açúcar, a cachaça, e as limas com o acessório amassar / triturator na velocidade 10 durante 20 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• (200ml de cachaça + 70gr de açúcar + 2 limas + acessório amassador / triturator)</li><li>• (Velocidade: 10, Tempo: 40 segundos)</li></ul>
----	---

2ª	Reserve. De seguida triture o gelo. Divida a quantidade de gelo em 3 partes iguais e pique-o na velocidade 6 com o acessório amassar/ triturar até ficar triturado. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 X (300gr gelo + acessório amassador / triturador)</li> <li>• (Velocidade: 6)</li> </ul>
3ª	Envolva o preparado com o gelo e sirva nos copos. Sirva com 2 palhinhas pequenas.

## ICE TEA Limão / Camomila Caseiro



1,5L



- 2.00



10min



### Ingredientes

2 saquetas de chá de camomila

80gr de limão descascado e sem caroços

80gr de açúcar

10 cubos de gelo

### Acessórios



Picador



Batedor

Preparação

10min

5h

1ª	<p>Prepare o chá de camomila com 1,5L de água e as 2 saquetas. Deixe arrefecer. Leve ao frigorifico para refrescar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (2 saquetas de chá de camomila + água)</li> </ul>
2ª	<p>Coloque o limão e o açúcar na taça com o acessório picador na velocidade 10 durante 1 minuto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (80gr de limão descascado e sem caroços + 80gr de açúcar + acessório picador )</li> <li>• (Velocidade: 7, Tempo: 1 minuto)</li> </ul>
3ª	<p>Adicione o chá fresco na velocidade 4 durante 1 minuto com o acessório batedor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (Limão ralado + chá fresco + acessório batedor)</li> <li>• (Velocidade: 4, Tempo: 1 minuto)</li> </ul>
4ª	<p>Sirva fresco com cubos de gelo.</p>

## Creme de Whiskey Caseiro tipo Baileys

1 litro  
 – 6.00  
 18min



Ingredientes

3 ovos
1 lata de leite condensado
200ml de natas
250ml Whisky
1 café expresso frio

#### Acessórios

Misturador



#### Preparação

10min

8min

3h

1ª	<p>Coloque os ovos e o leite condensado na taça com o acessório misturador na velocidade 6, durante 4 minutos. Antes 1 minuto de terminar, verta em fio metade do whisky através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(3 ovos + 1 lata de leite condensado + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 6 ; Tempo: 4 minutos)</b></li> </ul>
2ª	<p>Adicione as natas e programe mais 4 minutos na velocidade 6. Antes 1 minuto de terminar e verta o restante whisky e o café em fio através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(200ml de natas + 250ml whisky + 1 café expresso + acessório batedor)</b></li> <li>• <b>(velocidade: 6 ; Tempo: 4 minutos)</b></li> </ul>
3ª	<p>Coe todo o preparado com um coador fino ou um pano.</p>
<b>Dica</b>	<p>Uma garrafa de Baileys custa à data 13,50€ e tem 70cl, a receita é para 1 litro e custa menos de 6€. Sirva fresco após arrefecer no frigorífico ou sirva com gelo.</p>
<b>Suge:</b>	<p>Mantenha o preparado no frigorifico para conservar mais tempo.</p>