

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">• (200ml de cachaça + 70gr de açúcar + 2 limas + acessório amassador / triturator)• (Velocidade: 10, Tempo: 40 segundos)
----	---

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"> • 3 X (300gr gelo + acessório amassador / triturador) • (Velocidade: 6)
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"> • (2 saquetas de chá de camomila + água)
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"> • (80gr de limão descascado e sem caroços + 80gr de açúcar + acessório picador) • (Velocidade: 7, Tempo: 1 minuto)
3ª	<p>Adicione o chá fresco na velocidade 4 durante 1 minuto com o acessório batedor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (Limão ralado + chá fresco + acessório batedor) • (Velocidade: 4, Tempo: 1 minuto)
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"> • (3 ovos + 1 lata de leite condensado + acessório misturador) • (Velocidade: 6 ; Tempo: 4 minutos)
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"> • (200ml de natas + 250ml whisky + 1 café expresso + acessório batedor) • (velocidade: 6 ; Tempo: 4 minutos)
3ª	<p>Coe todo o preparado com um coador fino ou um pano.</p>
Dica	<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>
Suge:	<p>Mantenha o preparado no frigorifico para conservar mais tempo.</p>