

DIVVINO

DRINKS DE VERÃO!

40 COMBINAÇÕES DE BEBIDAS
para a estação mais quente do ano



Índice

Prosecco

Maracujá e licor de cassis	p 05
Agripino	p 06
Rossini	p 07
Mimosa	p 08
Sgroppino	p 09
Kir Royale	p 10

Gim

Gin Sour	p 11
Gin & Tonic	p 12
Ramos Gin Fizz	p 13
Dry Martini	p 14
Blood Orange Spritz	p 15
Negroni & Tonic	p 16

Vinho branco

Clericot Tropical	p 17
Sangria de vinho branco	p 19
Vinho branco com laranja	p 20

Rum

Mojito	p 21
Cuba Libre	p 22
Rum Punch	p 23
Pinã Colada	p 24
Blue Hawaiian	p 25
Daiquiri	p 26

Índice

Licor Cointreau

Cosmopolitan	p 27
Margarita Original	p 28
Pineapple Gin Punch	p 29

Vodka

Jeanne	p 30
Moscow Mule	p 31
Onde Está o Amor	p 32
Sex on the Beach	p 33
Chá gelado com pêsego	p 34
Melon Ball	p 35

Cachaça

Caipirinha Cravo e Canela	p 36
Diavolo	p 38
Cachaça com banana	p 39
Surfe	p 40

Whisky

Whisky Sour	p 41
Whisky com Soda	p 42
Manhattan	p 43

Amarula

Amarula Shake Crocante	p 44
Amarula Hazelnut	p 45
Amarula Fashion	p 46

Os dias mais ensolarados e com altas temperaturas pedem bebidas intensas e refrescantes.

Seja à base de vodca, cachaça, vinho, whisky ou rum, um bom drink é a cara do verão!

Aproveitando a estação mais quente do ano, preparamos 40 combinações de drinks alcoólicos para tornar os churrascos em família e os encontros com amigos mais divertidos e saborosos.

Boa leitura!



Prosecco

Maracujá e licor de cassis



🍷 ingredientes

- 1 colher (chá) de polpa de maracujá
- 1 colher (chá) de mel
- ½ dose de licor de cassis
- Espumante Prosecco

🍷 modo de preparo

Misture as porções de polpa de maracujá, mel e licor no fundo da taça. Complete com espumante Prosecco até em cima.

A receita é do site Diário dos Campos.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Prosecco

Agripino



🍷 ingredientes

- 10 ml de vodca cítrica
- 1 bola de sorvete de limão-siciliano
- 40 ml de espumante brasileiro de sua escolha
- Tira de casca de limão para decorar

🍹 modo de preparo

Bata ligeiramente a vodca e o sorvete no liquidificador. Despeje a mistura em uma taça e complete com espumante brasileiro.

Depois, é só decorar a taça com a casca de limão e servir.

A receita é do site M de Mulher.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Prosecco

Rossini



🍷 ingredientes

- 4 morangos pequenos maduros (limpos e sem folhas)
- $\frac{3}{4}$ shot de licor crème de fraise (cereja)
- Prosecco

🍹 modo de preparo

Macerar os morangos na coqueteleira e adicionar o licor. Bater com gelo e coar duplamente para um copo gelado. Completar com champagne e mexer suavemente antes de servir.

Decoração: morango.

A receita é do site Difford's Guide.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Prosecco

Mimosa



🍷 ingredientes

- 100 ml de Prosecco
- 50 ml de suco de laranja fresco
- 1 colher de chá de Cointreau
- 1 fatia de laranja para decorar

🍷 modo de preparo

Em uma taça de espumante, coloque o suco de laranja, complete com o Prosecco e, em seguida, acrescente o Cointreau.

Sirva com uma fatia de laranja dentro do copo para trazer mais frescor e aroma à bebida.

A receita é do canal Dan Murphy's.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Prosecco

Sgroppino



🍷 ingredientes

- 1 colher de sorvete ou sorbet de limão
- Prosecco
- 30 ml de vodca

🍷 modo de preparo

Em um mixer, adicione o sorvete de limão e a vodca e misture até que ambos estejam unificados.

Em seguida, despeje o líquido em taças de espumante até a metade. Complete com seu Prosecco favorito e sirva!

A receita é do canal Breville.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Prosecco

Kir Royale



🍷 ingredientes

- 90 ml de Prosecco
- 10 ml de creme de cassis ou groselha
- Frutas vermelhas para decorar

🍷 modo de preparo

Para preparar este drink, siga a seguinte ordem: em taças de espumante, cubra o fundo com creme de cassis ou groselha e acrescente o Prosecco.

Adicione algumas frutas vermelhas e sirva logo em seguida.

A receita é do site Laylita.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Gim

Gin Sour



🍹 ingredientes

- 1½ partes de Gim
- 1 parte de suco de lima-da-pérsia
- ⅔ parte de xarope simples ou açúcar refinado
- 1 fatia de limão
- 1 cereja marrasquino

🍹 modo de preparo

Encha uma coqueteleira com cubos de gelo. Adicione todos os ingredientes. Agite e coe em um copo rocks cheio de cubos de gelo.

Decore com limão e uma cereja marrasquino.

A receita é do site Absolut Drinks.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Gim

Gin & Tonic



🍹 ingredientes

- 50 ml de Tanqueray London Dry
- 2 rodela de limão siciliano ou tahiti
- Água tônica
- 1 ramo de alecrim para decorar
- Gelo

🍹 modo de preparo

Coloque o gelo no copo e acrescente o gim, as rodela de limão e a água tônica, de modo a completar a taça.

Decore o copo com alecrim e sirva gelado.

A receita é do site Guia da Semana.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Gim

Ramos Gin Fizz



🍹 ingredientes

- 2 partes de gim
- 1 parte de creme de leite
- $\frac{2}{3}$ parte de xarope simples
- $\frac{1}{2}$ parte de suco de lima-da-pérsia
- $\frac{1}{2}$ parte de suco de limão
- 1 dash de água de flor de laranjeira
- 1 clara de ovos
- Água com gás

🍹 modo de preparo

Encha uma coqueteleira com cubos de gelo. Adicione gim, creme de leite, suco de lima-da-pérsia, suco de limão, xarope simples, clara de ovos e água de flor de laranjeira. Agite e coe em um copo alto. Complete com água com gás.

A receita é do site Absolut Drinks.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Gim

Dry Martini



🍸 ingredientes

- 50 ml de gim
- 25 ml de Vermouth Martini Extra Dry
- Gelo
- Azeitona ou casca de laranja/limão para decorar

🍹 modo de preparo

Encha um copo alto (estilo mixing glass) com gelo, e mexa com uma colher tipo bailarina até que o recipiente fique gelado e comece a transpirar. Após esse processo e antes de acrescentar os demais ingredientes, retire o excesso de água que se formou no fundo.

Em seguida adicione o gim e o vermute e volte a mexer por cerca de 30 segundos. Despeje o líquido em uma taça estilo martini, coando o gelo.

Para servir, há duas formas de decorar. A primeira é com uma azeitona, presa a um palito para drinks. Para a segunda, corte uma tira da casca do limão (somente a zeste, sem o albedo), esprema, esfregue nas bordas e solte no fundo da taça.

Gim

Blood Orange Spritz



🍹 ingredientes

- 20 ml de gim
- 30 ml de Blood Orange (xarope de laranja)
- 50 ml de água com gás
- 120 ml de espumante (da sua preferência)
- Gelo
- Grapefruit para decorar

🍷 modo de preparo

Em uma taça, acrescente o gim, o xarope de laranja, a água com gás e o espumante (seguindo exatamente essa ordem).

Finalize com algumas pedrinhas de gelo e uma fatia de grapefruit para decorar.

Gim

Negroni & Tonic

🍸 ingredientes

- 20 ml Tanqueray Gin
- 20 ml Campari
- 20 ml Carpano Classico
- 80 ml água tônica
- Gelo

🍹 modo de preparo

É uma receita simples e rápida. Em um copo alto com gelo, acrescente o gim, o Campari, o Carpano e a água tônica, e mexa vigorosamente por alguns segundos.

Para decorar, utilize uma fatia de limão siciliano.

A receita é do site Guia da Semana.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.



Vinho branco

Clericot Tropical

🍷 ingredientes

- 1 garrafa de vinho branco
- 2 latas de água tônica
- 1/2 abacaxi pérola
- 1 carambola
- 1 romã
- Cubos de gelo a gosto

🍹 modo de preparo

Descasque e corte o abacaxi ao meio. Corte uma das metades em fatias de cerca de 1,5 cm e as fatias em cubos – reserve a outra metade na geladeira para uma próxima receita.

Distribua os cubos numa assadeira pequena, sem encostar ou sobrepor um no outro, e leve ao congelador por, pelo menos, 40 minutos – eles congelam e ficam soltinhos na hora de fazer o drinque.



Enquanto isso, leve o vinho e a tônica à geladeira. Separe uma jarra grande para servir.

Lave, seque e corte a carambola em fatias finas para formar estrelas. Corte a romã ao meio, no sentido da largura. Sobre uma tigela, aperte delicadamente cada metade para extrair o caldo e as sementes (se preferir, extraia as sementes com a ajuda de uma colher).



Preencha o fundo da jarra com cubos de gelo. Adicione as fatias de carambola, as sementes de romã (com o caldo) e os cubos de abacaxi congelados. Acrescente o vinho branco e a água tônica. Sirva a seguir.

A receita é do site Guia da Semana.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Vinho branco

Sangria de vinho branco

🍷 ingredientes

- 700 ml de vinho branco
- 100 ml de licor de laranja
- 200 ml de água com gás
- 1 maçã com casca
- 10 uvas verdes
- 10 morangos
- 1 laranja
- Gelo a gosto

🍹 modo de preparo

Corte todas as frutas em fatias ou cubos, de acordo com sua preferência, e acomode-as em uma jarra de 2 litros. Em seguida, acrescente o gelo e os ingredientes líquidos: vinho, licor e água com gás. Pronto! Agora é só servir.

A receita é do site Terra.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.



Vinho branco

Vinho branco com laranja



🍷 ingredientes

- 1 garrafa de vinho branco gelado (750 ml)
- 200 ml de suco de laranja fresca (mais ou menos 1 xícara)
- 20 folhas de hortelã
- 1 colher de sopa “bem generosa” de açúcar

🍹 modo de preparo

Eu uma jarra, coloque a hortelã, acrescente o açúcar e amasse os dois juntos (pode ser com uma colher mesmo). Depois, coloque o suco de laranja. Complete com o vinho. Tampe a jarra e leve à geladeira por 10 minutos. Sirva bem gelado.

A receita é do site [Aqui na Cozinha](#).
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Rum

Mojito

🍹 ingredientes

- 60 ml de rum
- 20 ml de suco de limão tahiti
- 20 ml de água com gás
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 12 folhas de hortelã

🍹 modo de preparo

Em um copo longo, coloque gelo. Junte o rum, o limão e o açúcar e mexa.

Coloque as folhas de hortelã e, por último, a água com gás.

A receita é do site Guia da Semana.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.



Rum

Cuba libre



🍹 ingredientes

- 60 ml de rum (preferencialmente envelhecido)
- 15 ml de suco de limão tahiti
- 150 ml de refrigerante de cola
- 1 dash de Angostura (opcional)

🍹 modo de preparo

Misture os ingredientes, decore com uma fatia de limão e sirva!

A receita é do site Bartending Notes.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Rum

Rum punch

🍹 ingredientes

- 120 ml de suco de laranja
- 40 ml de rum escuro
- 40 ml de rum claro
- 15 ml de suco de limão
- 120 ml de suco de abacaxi
- 15 ml de groselha

🍹 modo de preparo

Coloque todos os ingredientes num copo, com exceção da groselha. Mexa. Junte a groselha aos poucos e não misture, para que dê o efeito da gradação da cor. Sirva com pedras de gelo e rodela de limão.



A receita é do site Guia da Semana.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Rum

Piña colada



🍹 ingredientes

- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de leite de coco
- 50 ml de rum branco
- 50 ml de suco de abacaxi
- Gelo moído
- Abacaxi para decorar

🍹 modo de preparo

Em uma coqueteleira (ou mixer), adicione o açúcar, o leite de coco, o rum e o suco de abacaxi, e bata bem até que forme um líquido cremoso e homogêneo. Despeje esse líquido em um copo estilo furacão com gelo moído, e decore com um pedaço de abacaxi na borda.

A receita é do site Jamie Oliver.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Rum

Blue Hawaiian

🍹 ingredientes

- 45 ml de rum
- 20 ml de licor de curaço
- 20 ml de leite de coco
- 60 ml de suco de abacaxi
- Gelo
- Cereja ou abacaxi para decorar

🍹 modo de preparo

Em um copo (estilo mixing glass) com gelo, despeje o rum, o licor de curaço, o leite de coco e o suco de abacaxi, e mexa por cerca de 1 minuto com uma colher bailarina até formar um líquido azul-esverdeado.

Despeje a bebida em um copo alto (estilo collins), coando o gelo, e finalize com uma cereja ou pedaço de abacaxi na borda para decorar.



A receita é do site The Spruce Eats.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Rum

Daiquiri



🍹 ingredientes

- 45 ml de rum branco
- 15 ml de licor Cointreau
- 10 ml de xarope de açúcar
- 15 ml de suco de limão
- Gelo
- Fatia de limão para decorar

🍹 modo de preparo

Bata todos os ingredientes em uma coqueteleira por cerca de 1 minuto, até que formem um líquido homogêneo.

Sirva em um taça martini com uma fatia de limão na borda ou fundo.

A receita é do site Dani Noce.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Licor Cointreau

Cosmopolitan

🍹 ingredientes

- 25 ml de Cointreau
- 50 ml de vodca
- Suco de meio limão
- Suco de cranberry

🍹 modo de preparo

Misture os ingredientes em uma coqueteleira com gelo e estará pronto!

A receita é do site Receitas da Folha.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.



Licor Cointreau

Margarita Original

🍹 ingredientes

- 20 ml de Cointreau
- 10 ml de suco de limão
- 40 ml de tequila

🍹 modo de preparo

Misture em uma coqueteleira com gelo, sirva em taça (do tipo dry martini) e passe sal na borda antes de servir.



A receita é do site Receitas da Folha.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Licor Cointreau

Pineapple Gin Punch

🍹 ingredientes

- 4 copos de suco de abacaxi
- 3/4 copo de suco de limão siciliano
- 350 ml de gim
- 120 ml de Cointreau
- 1/2 colher de chá de pimenta da Jamaica
- 1 garrafa de espumante
- 3 limões sicilianos
- Gelo

🍷 modo de preparo

Em um jarra cheia de gelo, adicione o suco de abacaxi, suco de limão, gim, licor laranja e pimenta da Jamaica. Misture com uma colher e sirva em copos long drink cheios de gelo. Complete com champanhe e decore cada um com um toque de limão.



A receita é do site Meu Drink.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Vodca

Jeanne



🍹 ingredientes

- 2 gomos de tangerina
- 20 ml de limão tahiti
- 1 caju
- 50 ml de vodca
- Gengibre caramelizado

🍹 modo de preparo

Coloque no copo o limão, a tangerina e o gengibre. Esmague até extrair o suco. Acrescente o caju e macere novamente.

Em seguida, coloque a vodca e o gelo. Mexa bem. Decore o copo com a parte do caju que está com a castanha.

A receita é do site Casa Vogue.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Vodca

Moscow Mule



🍹 ingredientes

- 2 doses de vodca
- 1 dose de suco de limão
- Cerveja de Gengibre (Ginger Beer) na falta substituir por uma fatia de gengibre macerado e cerveja pilsen ou pale ale
- 1 pedaço de limão (uma rodela)
- Gelo

🍷 modo de preparo

O copo indicado é a caneca de cobre, que ajuda manter a temperatura. Encha o copo com gelo e acrescente a vodca e o suco de limão. Complete o copo com a cerveja de gengibre, misture levemente e decore com o pedaço do limão.

Opção sem Ginger Beer: antes de colocar o gelo, macere um pedaço pequeno de gengibre no fundo do copo, acrescente gelo, vodca, o suco de limão e complete o copo com pale ale ou pilsen.

A receita é do site Dicas de Mulher.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Vodca

Onde está o amor



🍹 ingredientes

- 15 ml de sherbet de laranja
- 60 ml de creme de leite fresco
- 50 ml de vodca de laranja
- 1 colher de chá de essência de chocolate

🍹 modo de preparo

Adicione os ingredientes sem gelo a uma coqueteleira e faça um dry shake. Adicione o gelo e faça um shake.

Coe duplamente em uma taça coupe. Remate com uma fatia de laranja bahia.

A receita é do site Casa Vogue.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Vodca

Sex on the Beach



🍹 ingredientes

- 45 ml de vodca
- 15 ml de licor de pêsego
- 60 ml de suco de laranja
- 60 ml de suco de groselha ou cranberry
- Gelo

🍹 modo de preparo

Em um copo estilo hurricane cheio de gelo, acrescente a vodca, o suco de laranja e o licor de pêsego. Por último, despeje o suco de groselha ou cranberry com cuidado pela lateral do copo para que o líquido desça ao fundo, formando um degradê nas cores.

A receita é do site Steve The Bartender.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Vodca

Chá gelado com pêssego

🍹 ingredientes

- 60 ml de vodca
- 30 ml de licor de pêssego
- Chá gelado
- Fatias de pêssego e limão
- Gelo

🍹 modo de preparo

Em um pote (estilo vidro de geleia) com gelo, adicione a vodca e o licor de pêssego, e cubra com chá gelado.

Acrescente as fatias de pêssego e limão, e sua bebida estará pronta para o consumo!

A receita é do site Supercall. [Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.



Vodca

Melon ball



🍹 ingredientes

- 60 ml de licor de melão
- 30 ml de vodca
- Suco de laranja
- Gelo
- Pedacos de melão para decorar

🍷 modo de preparo

Em um copo alto com gelo, despeje o licor e a vodca, e complete com suco de laranja.

Para decorar, espete alguns pedacos de melão e deixe sobre a borda.

A receita é do site Supercall.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Cachaça

Caipirinha Cravo e Canela

🍹 ingredientes

- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 6 cravos-da-índia
- 2 doses de Cachaça 51
- 1 dose de licor de canela
- Pedras de gelo
- 1 rodela de limão para decorar
- 1 canela em pau para decorar

🍷 modo de preparo

Corte as extremidades do limão, corte-o em 4 partes e retire o miolo branco da fruta. Pique ainda mais o limão (transforme as 4 partes em 8).

Coloque os pedaços de limão em um pilão. Adicione as 2 colheres de açúcar e 3 cravos-da-índia, amassando bem. Acrescente 2 doses de Cachaça 51.





Em uma coqueteleira, coloque pedras de gelo e o conteúdo do pilão. Agite bem.

No copo em que a bebida será servida, coloque pedras de gelo e todo o conteúdo da coqueteleira.

Adicione o restante dos cravos-da-índia e também 1 dose de licor de canela.

Decore com a rodela de limão e a canela em pau.

A receita é do site Tudo Gostoso.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Cachaça

Diavolo



🍹 ingredientes

- 50 ml de cachaça
- Suco de 1/2 limão siciliano
- Pimenta dedo-de-moça
- Açúcar
- Pimenta-calabresa moída para decorar

🍹 modo de preparo

Coloque em um prato raso a pimenta-calabresa moída e o açúcar. Umedeça a boca do copo passando a metade do limão siciliano em toda a borda. Passe a borda do copo sobre o prato com pimenta-calabresa e açúcar até que fique bem preenchida.

Acrescente gelo no copo, adicione a cachaça e o caldo de limão siciliano com cuidado, para não tocar a borda, e misture. Corte a extremidade menor da pimenta dedo-de-moça e fixe-a na borda do copo. O simples contato com o líquido vai conferir um ardidinho extra à bebida.

A receita é do site Tudo Gostoso.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Cachaça

Cachaça com banana

🍹 ingredientes

- Metade de 1 banana
- Suco de 1 limão
- 1 dose e 1/2 de cachaça envelhecida em Carvalho
- 3 colheres (sobremesa) de açúcar cristal
- 5 pedras de gelo

🍷 modo de preparo

Bata no liquidificador a banana com o suco do limão, a cachaça, o açúcar e 2 pedras de gelo, para dar cremosidade. Coloque no copo para servir e decore com um pedaço de banana na borda para identificar o sabor da caipirinha aos convidados e para dar um charme também porque o visual é tudo. Se quiser, é possível acrescentar canela em pó, mas em pouca quantidade.



A receita é do site Brasil no Copo.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Cachaça

Surfe



🍹 ingredientes

- 70 ml de cachaça
- 25 ml de suco de limão
- 25 ml de xarope de gengibre
- 1 colher de mel
- 15 ml de água com gás
- Casca de limão taiti
- Gelo

🍹 modo de preparo

Acrescente gelo até a metade de uma coqueteleira. Em seguida, adicione a cachaça, o suco de limão, o xarope de gengibre e o mel e bata por cerca de 1 minuto, até que todo o gelo se quebre.

Coe em um copo americano cheio de gelo e complete com água com gás. Finalize com uma fatia da casca do limão.

A receita é do site Paladar Estadão.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Whisky

Whisky Sour



🍹 ingredientes

- 4 doses de Whisky
- 2 doses de suco de limão siciliano
- 1 dose de calda de açúcar
- 3 gotas de Angostura
- 1 clara de ovo
- Cerejas para decorar
- Gelo

🍹 modo de preparo

Antes de tudo, faça a calda de açúcar: junte 200 ml de água com 150 g de açúcar e leve ao fogo até ferver e engrossar. Reservar e esperar esfriar.

Para a coqueteleira: primeiro colocar o suco de limão e a clara e bater bem! Perceba a clara de ovo emulsificar e ficar uma espuminha. Juntar a Angostura, o whisky, o gelo e bater mais! Aí é só colocar em um copo de gelo e decorar com uma cereja e tirinhas da raspa do limão.

A receita é do site [Torrada Torrada](#).
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Whisky

Whisky com soda

🍷 ingredientes

- Gelo
- 1 dose de whisky
- Soda para completar o copo
- Folhas de hortelã fresca

🍹 modo de preparo

Coloque bastante gelo no copo e adicione 1 dose do whisky, depois complete com soda, amasse algumas folhas de hortelã com os dedos e misture.

Pronto, é só servir!



A receita é do site Cozinha Travessa.
[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Whisky

Manhattan

🍸 ingredientes

50 ml de Bourbon
25 ml de Vermute tinto
De 2 a 5 gotas de Angostura
Gelo

🍹 modo de preparo

Coloque bastante gelo em um copo alto, mixing glass ou coqueteleira. Em seguida, adicione o Bourbon, o Vermute tinto e mexa bem por aproximadamente 30 segundos.

Coe e sirva em uma taça de cocktail previamente resfriada. Para finalizar, decore com uma casca de laranja em formato espiral e acrescente as gotas de Angostura para aromatizar o drink.



A receita é do canal Bar School.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Amarula

Amarula Shake Crocante

🍹 ingredientes

- 60 ml de Amarula
- 2 bolas de sorvete crocante
- 4 cubos de gelo
- 1 colher rasa de ovomaltine
- Chantilly
- Cobertura de chocolate

🍹 modo de preparo

Em um liquidificador, bata a Amarula, o sorvete, os cubos de gelo e o ovomaltine, até homogeneizar.

Sirva em taça catalina, decore com chantilly e polvilhe o ovomaltine.



A receita é do site Le Blog.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Amarula

Amarula Hazelnut

🍹 ingredientes

- 60 ml de Amarula
- 2 bolas de sorvete de creme
- 4 cubos de gelo
- 20 ml de licor de avelã
- 20 gramas de castanha de caju
- Chantilly

🍷 modo de preparo

Em um liquidificador, bata a Amarula, o sorvete, os cubos de gelo, o licor de avelã e as castanhas, até homogeneizar. Sirva em taça catalina, decore com chantilly e castanhas trituradas.



A receita é do site Le Blog.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Amarula

Amarula Fashion

🍹 ingredientes

- 60 ml de Amarula
- 60 ml suco de maracujá – pronto para beber
- Gelo

🍹 modo de preparo

Adicione Amarula e o suco de maracujá em um copo. Misture bem. Complete o copo com gelo e aproveite!



A receita é do site Glamurama.

[Clique aqui](#) para conferi-la na íntegra.

Sobre o Divvino

A loja virtual do Divvino oferece grande variedade de rótulos, escolhidos por uma equipe de especialistas composta por wine hunters e sommeliers, que estão sempre viajando em busca de rótulos exclusivos e de qualidade. O Divvino também possui um clube de assinaturas com atuação no varejo on-line do Grupo Angeloni, uma empresa sólida, que figura entre as 500 maiores do país.

Pronto para se tornar um especialista em vinhos?

Acompanhe



CLUBE 

