



Caipirinha

CUSTO DOS INGREDIENTES

●○○ Barato

TEMPO DE PREPARAÇÃO

●●○ Médio

NÍVEL DE DIFICULDADE

●○○ Fácil

Preparação

Lave muito bem as limas, role-as em cima da bancada com uma mão pressionando levemente para retirar o máximo de sumo, e esprema-as muito bem. Deite o sumo num jarro, corte a casca de metade das limas em pedaços e deite metade

também no jarro e distribua as restantes pelos copos. Junte o açúcar e misture bem. Adicione a cachaça, volte a mexer e reserve no frigorífico até à altura de servir para refrescar bem.

Distribua as restantes cascas de lima pelo copos onde vai servir as caipirinhas e reserve no frigorífico ou no congelador.

Na altura de servir, volte a mexer a mistura de lima e cachaça e distribua pelos copos.

Acabe de encher os copos com gelo picadinho e sirva com 2 palinhas.

Sugestão

para ir bebendo e apreciando, sem pressa ...

Ingredientes

8 unidades

- 10 LIMAS
- +300 G DE AÇÚCAR
- 7,5 DL DE CACHAÇA
- GELO PICADO