



# COLETÂNEA DE DRINKS TROPICAIS, RÁPIDOS E DE SIMPLES PREPARO

Campanha no Instagram do GeloChris

## RESUMO

Este trabalho reúne a coletânea de receitas de drinks de prepara rápido, fruto de uma pesquisa em sites, artigos e revisas especializadas, com a finalidade de dar sustentação a campanha lançamento do perfil no Instagram da empresa ChrisGelo, fabricante de gelo em cubos, em São Luís do Maranhão.

Armando Machado  
Castro Filho  
2019

Armando Machado Castro Filho

Coletânea de drinks tropicais, rápidos e de simples preparo: campanha no Instagram do  
GeloChris

1ª Edição

São Luis  
Edição do Autor  
2019

Revisão:

Profa. Maria Helena de Araujo Castro

Bruno Nogueira

Chrisane Oliveira Barros

Ilustração:

Maria Christina Barros Cid Castro

Patrocínio:

ChrisGelo



624-4

P6<sub>35</sub> Castro Filho, Armando Machado

COLETÂNEA DE DRINKS TROPICAIS, RÁPIDOS E DE SIMPLES PREPARO:  
CAMPANHA NO INSTAGRAM DO GELOCHRIS / Armando Machado Castro Filho,  
2019.

103 o.: il. ; 16x23 cm.

Vários autores

ISBN: 978-85-89293-xx-x

E-book, Editora Atenas Maranhense, São Luis, BR-Ma, 2016.

1. Saúde. 2. Receita. 3. Drinks. 4. Gelo. 5. Tropical. I. Armando Machado  
Castro Filho, autor. II. Título.

Este trabalho reúne a coletânea de receitas de drinks de prepara rápido, fruto de uma pesquisa em sites, artigos e revisas especializadas, com a finalidade de dar sustentação a campanha lançamento do perfil no Instagram da empresa ChrisGelo, fabricante de gelo em cubos, em São Luís do Maranhão.

Foi demandado que havia a necessidade de conteúdo interessante que envolvesse gelo em cubo, sua origem, aplicação, propriedades, conservação,... para serem publicados diariamente.

Inicialmente trabalhamos com dicas de utilização do gelo como remédio e nos cuidados com a beleza. Encontramos um site da Abril Cultural, com alguma receita de drinks

tropicais. O colorido dos drinks e o gosto que o brasileiro tem pelo novo, determinaram que o seu preparo era o texto a associar a marca.

*DEFINIR UM CAMINHO A SEGUIR É UM GRANDE PASSO PARA ALCANÇAR  
UM OBJETIVO.*

Memorial Lincoln em Washington DC.

## INDICE

1 Saquerinhq de carambola e manjericao	4
2 Margarita de melancia	5
3 Unique	6
4 Jardim de Alá	7
5 Mojito	8
6 Absolut Wild Tea Drink	9
7 Alexander	10
8 Amarula Ginger	11
9 Amore Vietato	12
10 Aperol Spritz	13
11 Apple Cider Soda	14
12 Appleberry	15
13 B-52	16
14 Bloody Mary	17
15 Bourbon Rickey	18
16 Cactus Pear Margarita	19
17 Caipirinha	20
18 Caipirinha de Ameixa	21
19 Caipirinha de Tangerina com Pimenta Rosa	22
20 Cape Cod	23
21 Choconhaque	24
22 Clericot (Sangria Blanche)	25
23 Coquetel de Melancia	26
24 Coquetel de Natal	27
25 Cosmopolitan	28
26 Death in the Afternoon	29
27 Dorchester	30
28 Drink Felix Khoury	31
29 Dry Martini	32
30 Eggnog	33
31 Energy Drink	34
32 Floresta Negra	35
33 French Connection	36
34 Gimlet	37
35 Gin Cosmo	38
36 Gin Tônica	39
37 Grant's Twist	40
38 Horse's Neck	41
39 Jamaican Breeze	42
40 Kamikaze	43
41 Kir Royal	44
42 Lagerita	45
43 Levanta Defunto	46
44 Levanta Defunto #1	47
45 Levanta Defunto #2	48
46 Limão e Gengibre	49

47 Lolita go Home	50
48 Lucid Frappe	51
49 Manhattan	52



# Dink: Saquerinha de carambola e manjeriçã

## Ingredientes

1 carambola madura lavada e sem as extremidades

1 colher (sopa) de açúcar

5 folhas de manjeriçã

8 cubos de gelo

75 saquê

## Modo de preparo

Com uma faca, corte a carambola em fatias finas e coloque em um copo tipo long drink.

Acrescente o açúcar e macere com um amassador.

Adicione o manjeriçã, o gelo e o saquê.

Com uma colher ou bailarina, misture de baixo para cima e sirva.



# Dink: Margarita de melancia

## Ingredientes

1/2 limão

3/4 xícara (chá) de melancia em pedaços

75 tequila blanco (1 1/2 dose)

25 licor de laranja (1/2 dose)

• sal a gosto

• pimenta chili a gosto

## Modo de preparo

Misture sal e pimenta e coloque em um prato.

Passo o limão na borda de uma taça de martini, vire-a sobre a mistura e reserve.

Em um copo, macere a melancia.

Em uma coqueteleira com bastante gelo, junte-a aos outros ingredientes.

Agite bem e escorra o líquido na taça, retendo o gelo.

Coloque alguns pedacinhos da fruta e sementes para enfeitar.



# Dink: | Unique

## Ingredientes

20 licor limoncello

5 calda de cereja

30 suco de abacaxi

20 vodka preta

1 morango

cubo de gelo picado

## Modo de preparo

Preencha uma taça de coquetel com o gelo picado.

Adicione os ingredientes na ordem acima e decore

com um morango cortado ao meio.



# Dink: Jardim de Alá

## Ingredientes

40 cachaça (ou pinga)

20 Suco de melão

20 licor de kiwi

• refrigerante sabor limão  
para completar

• melão

## Modo de preparo

Em uma coqueteleira, bata vigorosamente todos os ingredientes e gelo picado.

Coloque em um melão e complete com o refrigerante.

Decore com frutas variadas, canudos coloridos e sirva.



# Dink: | Mojito

## Ingredientes

6 folhas de hortelã

1 colher (chá) de açúcar

40 rum branco

20 suco de limão

cubo de gelo a gosto

• Água com Gás para completar

## Modo de preparo

Em um copo long drink coloque a hortelã eo açúcar e pressione levemente com um pilão.

Adicione o rum, o suco de limão, gelo e complete com água com gás.

Misture bem e decore com um ramo de hortelã.



## Dink: Absolut Wild Tea Drink

### Ingredientes

8 Partes de Absolut Wild Tea  
4 Partes de Suco de maçã  
3 Partes de néctar de agave (tipo de adoçante natural)  
2 Partes de Morango  
1 Parte de suco de lima-da-pérsia  
Gelo

### Modo de preparo

Macere numa coqueteleira o morango, o néctar de agave e o suco de lima-da-pérsia.  
Adicione Absolut Wild Tea e o suco de maçã. Encha com cubos de gelo e agite.  
Coe e sirva numa taça de coquetel.



## Dink: Alexander

### Ingredientes

2 doses de Conhaque  
2 doses de Licor de Cacau  
2 doses de creme de leite  
3 a 5 cubos de Gelo  
Noz-moscada (para polvilhar)

### Modo de preparo

Numa coqueteleira, coloque todos os ingredientes menos a noz-moscada.  
Agite bem por cerca de 10 segundos, até que a mistura fique bem gelada.  
Escorra o conteúdo, sem o gelo, numa taça.  
Rale a noz-moscada, polvilhando-a por cima.



## Dink: **Amarula Ginger**

### Ingredientes

60ml de Licor Amarula Cream  
45ml de Xarope de Gengibre  
Gelo

### Modo de preparo

Bata todos os ingredientes em uma coqueteleira.  
Lembre-se de adicionar bastante gelo.  
Para finalizar,coe a bebida em uma taça Martini pré resfriada.





## Dink: **Amore Vietato**

### Ingredientes

2 doses (100 ml) de Gin  
1 dose (50 ml) de Suco de Toranja  
(Laranja Vermelha)  
Algumas Gotas de Xarope Simples de  
Açúcar  
2 Morangos  
1 Pepino (para decorar)

### Modo de preparo

Numa coqueteleira, misture os morangos com as gotas de xarope simples de açúcar.  
Adicione o Gin e o suco de toranja.  
Chacoalhe e sirva num copo de martini.  
Decore com morango, espirais da casca do pepino e corações feitos da casca da laranja.



## **Dink: Aperol Spritz**

### **Ingredientes**

3 doses de Prosecco ou outro  
espumante brut  
2 doses de Aperol  
1 dose de água com gás  
gelo  
1 laranja

### **Modo de preparo**

Numa taça, coloque o gelo e adicione o Prosecco ou  
espumante.  
Adicione o Aperol e a água com gás.  
Mexa levemente e coloque meia fatia de laranja.



## Dink: **Apple Cider Soda**

### Ingredientes

250 ml de suco de maçã orgânico  
1 laranja, fatiada com casca  
5 unidades de canela em pau  
1 gengibre pequeno, fatiado com casca  
500 ml de água com gás ou água tônica  
cubos de gelo

### Modo de preparo

Em uma panela, ferva o suco de maçã, a laranja, o gengibre e a canela. Diminua o fogo e deixe cozinhar por 30 minutos. Depois, espere esfriar, coloque em uma jarra e deixe resfriar na geladeira por 10 minutos. Em um copo longo com gelo até a metade, coloque 100ml de água com gás. Depois, adicione 50 ml da cidra de maçã. Sirva em seguida.



## Dink: **Appleberry**

### Ingredientes

1 dose de Bacardi Big Apple  
Suco de cranberry  
Gelo  
5 gotas de limão

### Modo de preparo

Num copo de sua preferência, coloque 3 pedras de gelo, algumas gotas de limão e uma dose de Bacardi Big Apple. Mexa levemente e adicione o suco de cranberry à gosto. Se achar necessário, acrescente mais gelo. É uma bebida ótima para os dias quentes e para tomar na balada



## Dink: B-52

### Ingredientes

½ dose (25 ml) de creme irlandês (Bailey's)  
½ dose (25 ml) de Grand Mariner (um tipo de licor feito de uma mistura de conhaques e com essência sabor laranja)  
½ dose (25 ml) de licor de café (Kahlua, por exemplo)

### Modo de preparo

Adicione os ingredientes na ordem: licor de café, creme irlandês e Grand Mariner em camadas num copo curto tipo shot.



## Dink: **Bloody Mary**

### Ingredientes

1 dose de Vodca (50 ml)  
150 ml de Suco de Tomate  
1 colher (chá) de molho inglês  
1 colher (chá) de suco de limão  
4 gotas de Tabasco ou Sriracha  
1/2 colher (café) de sal  
Pimenta-do-reino preta moída a gosto.  
Talo de salsão e / ou limão siciliano para decora

### Modo de preparo

Comece colocando o molho inglês diretamente no copo, de preferência alto.  
Adicione o suco de limão, o tabasco (ou sriracha) e o sal.  
Misture e coloque o gelo.  
Acrescente a Vodca e, por último, o suco de tomate.  
Tempere com a pimenta-do-reino preta moída a gosto.  
Misture levemente com uma colher e decore com a fatia de limão siciliano e / ou o talo de salsão



## **Dink: Bourbon Rickey**

### **Ingredientes**

Meio limão  
1 dose de Bourbon  
Club Soda  
Gelo

### **Modo de preparo**

Num copo alto, coloque o gelo picado, esprema o limão e jogue a casca dentro do copo.  
Adicione o Bourbon e complete com a club soda.  
Mexa levemente para misturar.



## **Dink: Cactus Pear Margarita**

### **Ingredientes**

1 fatia de limão  
1 pitada de sal grosso  
1 dose (50ml) de tequila prata  
½ dose (25ml) de licor de laranja (Cointreau)  
½ dose (25ml) de suco de Opuntia (cactus pear) – Um tipo de cacto encontrado no continente americano  
¼ dose (12ml) de suco de limão  
2 xícaras de cubos de gelo

### **Modo de preparo**

Esfregue a fatia de limão na borda do copo de coquetel e mergulhe a borda em um pires de sal grosso.  
Coloque a tequila, o Cointreau, o suco do cacto e de limão e os cubos de gelo em um liquidificador e bata até espumar.  
Sirva em seguida.





## Dink: **Caipirinha**

### Ingredientes

- 1 dose (50 ml) de cachaça
- 1 limão taiti médio
- 2 colheres (sopa) rasas de de açúcar

### Modo de preparo

Corte as pontas do limão e em seguida corte-o em 4, retirando o miolo branco dos gomos. Em uma coqueteleira, use um pilão para macerar levemente o limão junto com o açúcar, adicione o gelo e a cachaça e agite bem. Sirva tudo, sem coar, num copo curto (old-fashioned)



## Dink: **Caipirinha de Ameixa**

### Ingredientes

1 dose (50 ml) de vodca  
1 ameixa grande  
2 colheres de bar (bailarina) de  
açúca

### Modo de preparo

Corte a ameixa em pedaços pequenos, tirando o caroço.

Em uma coqueteleira, macere a ameixa junto com o açúcar, adicione o gelo e a dose de vodca. Agite levemente e sirva num copo curto (old-fashioned)



## **Dink: Caipirinha de Tangerina com Pimenta Rosa**

### **Ingredientes**

70 ml de Cachaça  
1/2 tangerina  
2 colheres (sobremesa) de açúcar  
1 colher (sobremesa) de pimenta  
rosa  
Cubos de gelo

### **Modo de preparo**

Corte a tangerina em fatias grossas e macere com o açúcar no fundo do copo.  
Coloque a pimenta e a cachaça.  
Mexa levemente para misturar os ingredientes e adicione gelo até que alcance a borda do copo.  
Pode ser decorado com uma pimenta dedo-de-moça inteira.



## Dink: Cape Cod

### Ingredientes

1 dose (50 ml) de vodca  
2,5 doses (125 ml) de suco de  
cranberry  
1 fatia triangular de limão

### Modo de preparo

Para ter o melhor resultado, complete um copo alto (longdrink) com gelo. Acrescente a vodca. Por fim, misture o suco de cranberry e agite bem antes de adicionar a fatia de limão.



## Dink: Choconhaque

### Ingredientes

1 litro de leite integral  
½ lata de leite condensado  
1 colher de essência de baunilha  
2 colheres de amido de milho  
200 gramas de chocolate meio amargo picado  
3 doses (150 ml) de conhaque

### Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes, menos o conhaque, em uma panela.  
Ferva por aproximadamente 10 minutos, ou até que o caldo fique levemente grosso.  
Desligue o fogo, acrescente o conhaque e misture bem.  
O choconhaque pode ser servido quente ou morno e é uma ótima bebida para ser tomada em grupo.



## Dink: Clericot (Sangria Blanche)

### Ingredientes

750ml de vinho branco  
1 dose de Cointreau  
1 lata de soda ou água com gás  
1 limão  
1 laranja  
6 morangos  
1 pêsego  
Açúcar (de 4 a 8 colheres, como preferir)  
Gelo à vontade



### Modo de preparo

Corte a laranja e o limão em rodela e o restante das frutas em pedaços.  
Misture todos os ingredientes em uma poncheira ou em uma jarra.  
Sirva bem gelado.  
O vinho branco e a soda podem ser substituídos por espumante. As frutas também são substituíveis, bem como outras podem ser acrescentadas, contudo não devem exceder a medida de 3 xícaras para cada garrafa de vinho branco.  
Ramos de hortelã podem utilizados para decorar.



## Dink: Coquetel de Melancia

### Ingredientes

50 gramas de melancia em cubos médios  
50 ml de Sake  
Duas colheres de sopa de açúcar  
20 ml de suco de limão  
Gelo

### Modo de preparo

Misture bem em uma coqueteleira a melancia, o açúcar, o suco de limão e o gelo.  
Coloque a mistura em um copo e acrescente o saquê.  
Use um mexedor para homogeneizar o drinque.  
Dica: não amasse a melancia. Assim, o coquetel fica texturizado.



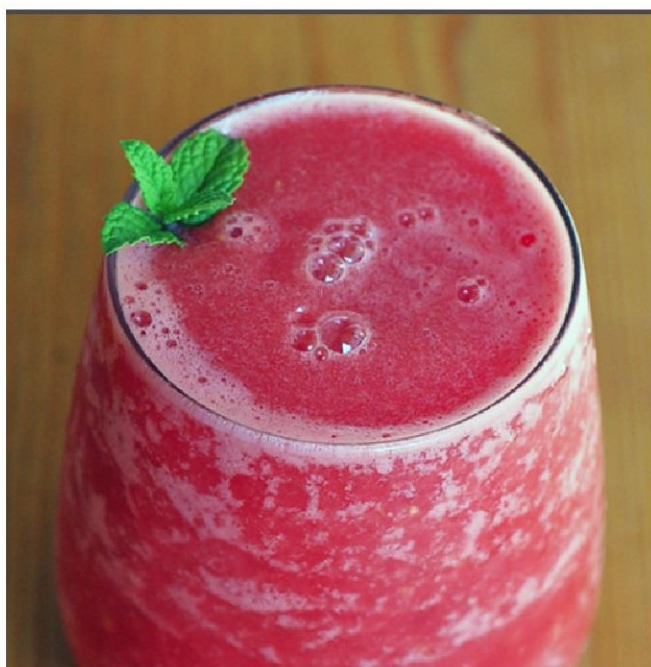
## Dink: Coquetel de Melancia

### Ingredientes

50 gramas de melancia em cubos médios  
50 ml de Sake  
Duas colheres de sopa de açúcar  
20 ml de suco de limão  
Gelo

### Modo de preparo

Misture bem em uma coqueteleira a melancia, o açúcar, o suco de limão e o gelo.  
Coloque a mistura em um copo e acrescente o saquê.  
Use um mexedor para homogeneizar o drinque.  
Dica: não amasse a melancia. Assim, o coquetel fica texturizado.





## Dink: **Coquetel de Natal**

### Ingredientes

1 lata de leite condensado  
A mesma medida da lata de vinho do Porto  
¼ xícara de chá de conhaque  
5 nozes picadas  
10 pedras de gelo picadas

### Modo de preparo

Bata no liquidificador o leite condensado, o vinho do Porto, o conhaque e as nozes.  
Junte o gelo e bata novamente até obter uma mistura homogênea.  
Sirva em copos altos com uma porção de nozes moídas em cima da bebida



## Dink: **Cosmopolitan**

### Ingredientes

1 dose de vodca (de preferência a saborizada de laranja)  
2 doses de suco de cranberry (pode ser feito com suco de pózinho)  
1/2 dose de Cointreau (ou outro licor de laranja)  
1/4 dose de suco de limão  
Tira fina de casca de laranja ou uma cereja para decorar

### Modo de preparo

Em uma coqueteleira, bata todos os ingredientes e agite. Transfira a bebida, sem o gelo, para um copo short drink (geralmente usado para dry martini) previamente gelado.

Coloque a cereja dentro do drink ou torça a casca de laranja e coloque-a na lateral do copo.



## Dink: Death in the Afternoon

### Ingredientes

1 ½ de Absinto  
4 ½ dose de espumante gelado

### Modo de preparo

Numa taça flute, coloque o absinto e complete com o espumante.  
Sirva gelado



## Dink: **Dorchester**

### Ingredientes

1 e ½ doses de Gin  
½ dose de Licor de Marasquino  
½ dose de Xarope Simples de Açúcar  
½ dose de Suco de Toranja (Laranja Vermelha)  
¾ dose de Suco de Limão  
Gelo à vontade

### Modo de preparo

Misture todos os ingredientes numa coqueteleira e sirva numa taça de boca larga.



## Dink: Drink Felix Khoury

### Ingredientes

100 ml de vodka  
20 ml vermute seco  
30 ml curaçau blue  
1 fatia de carambola para decorar

### Modo de preparo

Adicione todos os ingredientes na coqueteleira com gelo e bata. Despeje a mistura em uma taça dry previamente resfriada, passando pelo strainer (coador da coqueteleira) e por uma peneira com gelo. Decore com uma fatia de carambola. Receita do 00 São Paulo Lounge Bar



## Dink: Dry Martini

### Ingredientes

3 gotas de vermute  
2 doses (100 ml) de gim seco  
cubos de gelo  
1 azeitona verde com caroço



### Modo de preparo

Encha uma coqueteleira com cubos de gelo e retire o excesso de água. Pingue três gotas de vermute, de preferência francês, e misture com uma colher. Em seguida, despeje na coqueteleira o gim seco. Mexa novamente durante dez segundos. Coe a mistura e despeje na taça própria de martini, que deve estar bem gelada. Pegue um palito, faça furinhos na azeitona e espete-o na extremidade superior da azeitona, onde fica o cabinho. Acomode a azeitona na taça e sirva imediatamente num copo tipo short drink.



## Dink: Eggnog

### Ingredientes

1 gema + 1 clara batida em neve  
12 g de açúcar  
100 ml de leite integral  
1/2 dose (25ml) de rum  
1/2 dose (25ml) de conhaque (bourbon ou uísque)  
1 colher (chá) de essência de baunilha  
1/4 colher (chá) de sal  
40 ml de creme de leite batido  
noz moscada a gosto

### Modo de preparo

Bata bem a gema.  
Aos poucos, junte metade do açúcar, batendo até ficar com uma cor esbranquiçada.  
Junte o rum, o conhaque, a essência de baunilha e o sal.  
Ponha na geladeira até ficar bem gelado.  
Num copo curto, bata o creme de leite.  
Em outro copo bata muito bem a clara até ficar firme e vá juntando o resto do açúcar aos poucos.  
Coloque a mistura da gema e o creme de leite batido no copo da clara, ponha a noz moscada e mexa até ficar tudo bem misturado.  
Sirva bem gelado.



## Dink: Energy Drink

### Ingredientes

Uma dose de vinho branco seco  
Frutas variadas picadas  
Uma lata de energético

### Modo de preparo

Numa coqueteleira, misture o vinho branco com o energético.  
Bata com pouco gelo.  
Sirva numa taça previamente gelada, e acrescente as frutas





## Dink: Floresta Negra

### Ingredientes

½ dose (25 ml) de licor de cacau  
½ dose (25 ml) licor de cereja  
25 ml de creme chantilly

### Modo de preparo

Em uma coqueteleira, misture os ingredientes e agite.  
Sirva em um copo e decore com cereja ou folhas de hortelã.



## Dink: French Connection

### Ingredientes

1/2 dose (25ml) de conhaque  
1/2 dose (25ml) de licor de  
amêndoas (Amaretto)

### Modo de preparo

Misture os ingredientes em uma coqueteleira e  
mexa levemente.  
Sirva em um copo curto (old-fashioned).



## Drink: **Gimlet**

### Ingredientes

2 ½ doses de Gin  
½ de suco de limão  
½ de Xarope Simples de Açúcar

### Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes numa coqueteleira e complete com gelo.  
Agite bem e derrame numa taça de martini gelada.  
Decore com a casca do limão



Chris  
Gelo



## Dink: **Gin Cosmo**

### Ingredientes

2 doses de Gim  
½ dose de Cointreau  
2 doses de suco de cranberry  
1 colher de sopa de suco de limão  
gelo

### Modo de preparo

Coloque gelo até a metade da coqueteleira.  
Adicione o gim, o Cointreau e o suco de cranberry.  
Agite bem e despeje sem o gelo num copo de martini.  
Misture o suco de limão e decore com uma zeste de limão.  
Sirva gelado.



## Dink: **Gin Tônica**

### Ingredientes

60 ml de Gin  
Água tônica  
1 Limão Taiti  
Cubos de gelo

### Modo de preparo

Coloque o gelo na taça  
Raspe um pouco da casca do limão e  
acrescente ao gelo.  
Coloque uma rodela de limão e adicione o  
Gin.  
Complete com a água tônica.  
Pode ser decorado com uma rodela de limão  
na borda



## Dink: Grant's Twist

### Ingredientes

1 dose de uísque Grant's Family Reserve  
3 gotas de suco de framboesa  
Limonada a gosto  
2 rodela de limão para decorar

### Modo de preparo

Encha um copo alto com pedras de gelo.  
Misture o Grant's com o suco de framboesa.  
Complete o copo com limonada e decore com duas rodela de limão



## Dink: Horse's Neck

### Ingredientes

1 dose (50 ml) de conhaque  
3 doses (150 ml) de Ginger Ale  
(um tipo de refrigerante com  
sabor de gengibre) ou  
champagne  
1 gota de angostura (opcional)

### Modo de preparo

Despeje o conhaque e o refrigerante (ou champagne)  
diretamente no copo curto (old fashioned) com  
cubos de gelo.  
Mexe delicadamente.  
Decore com raspas de limão.  
Se necessário, adicionar gotas de angostura.



## Dink: **Jamaican Breeze**

### Ingredientes

1 fatia de gengibre fresco  
1½ dose de Rum Ouro  
2 doses de Suco de Abacaxi  
½ dose de Xarope Simples de Açúcar  
1 ou 2 gotas de Angostura  
Gelo  
Um rodela de limão para decorar

### Modo de preparo

Numa coqueteleira, amasse o gengibre fresco e adicione os demais ingredientes.  
Complete com gelo e chacoalhe bem.  
Sirva somente o líquido num copo baixo com gelo.  
Decore com a rodela de limão.





## Dink: Kamikaze

### Ingredientes

1/2 dose (25 ml) de Vodka  
1/2 dose (25 ml) de Cointreau  
1/2 dose (25 ml) de Suco de  
limão fresco  
Gelo picado

### Modo de preparo

Adicione todos os ingredientes em uma  
coqueteleira.  
Mexe e coe o conteúdo em uma taça.  
Utilize uma fatia de limão para decorar.



## Dink: Kir Royal

### Ingredientes

1 dose de licor de cassis  
Espumante branco

### Modo de preparo

Coloque o licor de cassis numa taça alta (flute) e complete com o espumante. Pode ser decorado com uma cereja.



## Dink: Lagerita

### Ingredientes

Sal  
2 doses de tequila  
 $\frac{3}{4}$  dose de Cointreau  
1 dose de suco de limão  
4 doses de cerveja tipo lager  
Gelo



### Modo de preparo

Passe o sal na borda de um copo longo, molhando a borda e colocando de cabeça para baixo num prato com sal.

Na coqueteleira coloque a tequila, o Cointreau e o suco de limão, acrescente o gelo e agite bem.

Coloque umas pedras de gelo no copo e despeje a mistura coada da coqueteleira.

Complete com a cerveja.

Pode ser enfeitado com uma rodela de limão.



## Dink: Levanta Defunto

### Ingredientes

1 dose (50ml) de conhaque  
1 dose (50ml) de Fernet Branca  
1 dose (50ml) de licor de menta

### Modo de preparo

Misture os três ingredientes junto com gelo em uma coqueteleira, coe e sirva numa taça do tipo coquetel (shortdrink).



## Dink: Levanta Defunto #1

### Ingredientes

2 doses (100 ml) de conhaque  
1 dose (50 ml) de conhaque de  
maça ou Calvados – bebida  
originária da Baixa-Normandia,  
França, feita à base de maçã, da  
qual é extraída a sidra que depois é  
fermentada e destilada.  
1 dose (50 ml) de vermute doc

### Modo de preparo

Em uma coqueteleira com gelo, bata todos os  
ingredientes. Sirva a bebida (sem o gelo) numa taça para  
coquetéis (shortdrink).



## Dink: Levanta Defunto #2

### Ingredientes

½ dose (25ml) de gim  
25ml de suco de limão  
½ dose (25ml) de licor de laranja  
Cointreau  
½ dose de Lillet Blanc  
1 pitada de absinto

### Modo de preparo

Agite todos os ingredientes numa coqueteleira com gelo.  
Coe em uma taça do tipo coquetel (shortdrink), mergulhe  
uma cereja para decorar e sirva.



## Dink: **Limão e Gengibre**

### Ingredientes

Suco de 2 limões (espremidos na hora)  
1 colher de chá de gengibre ralado ou moído  
12 gotas de adoçante de stevia  
500 ml de água com gás

### Modo de preparo

Misture todos os ingredientes em uma jarra e mexa. Despeje sobre o gelo em 2 taças do tipo coquetel (shortdrink) e decore com fatias de limão. Sirva.



## Dink: Lolita go Home

### Ingredientes

1 dose de uísque  
1 dose de vinho branco seco  
½ dose de xarope simples de açúcar  
2 doses de suco de toranja (laranja vermelha ou pomelo)  
Gelo à vontade

### Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes numa coqueteleira, bata bem e sirva num copo alto. Pode ser enfeitada com uma fatia de toranja e espirais de casca de toranja.





## Dink: **Lucid Frappe**

### Ingredientes

1 dose de Absinto  
½ dose de xarope simples de açúcar (veja como fazer abaixo)  
6 a 8 folhas de hortelã  
Club Soda  
Gelo

### Modo de preparo

Para fazer o xarope, junte 4 colheres (sopa) de açúcar e 4 colheres (sopa) de água numa panela e aqueça por cerca de 2 minutos, mexendo bem.

Deixe esfriar.

Coloque as folhas de hortelã numa coqueteleira, junte o absinto, o xarope de açúcar e um pouco de gelo picado.

Agite bem e coloque num copo frappe.

Complete com a Club Soda.

Pode ser servido com algumas folhas de hortelã por cima.



## Dink: **Manhattan**

### Ingredientes

1 dose (50ml) de uísque canadense ou Rye  
1/2 dose (25ml) de vermute vermelho  
2 gotas de angostura  
1 cereja marasquino para enfeitar

### Modo de preparo

Adicione gelo à uma taça de coquetel (shortdrink) e mexa bem para gelar a taça. Retire o gelo e adicione os ingredientes, decore com a cereja e sirva.

