



Bomba

Ingredientes:

0,5 cálice de vermute
branco seco
0,5 cálice de vermute
tinto doce
0,5 cálice de gim
0,5 cálice de água
tónica

Receita:

Misture os vermute, com o gim e a água tónica. Acrescente gelo moído a gosto, mexa bem e sirva de imediato. Pode ainda acrescentar um pedaço de casca de laranja, para decoração.

Bungler

Ingredientes:

1 e 1/3 de copo de
whisky
1/3 de copo de brandy
1 colh. sopa de curaçau
2 gotas de angustura
2 pedaços de casca de
limão

Receita:

Coloque alguns copos de gelo no shaker. Deite o whisky e o brandy. Mexa com uma colher e acrescente a angustura e o curaçau. Misture fortemente, deixe repousar e volte a mexer, mas mais devagar. Sirva de imediato, enfeitado com casca de limão.

Cocktail Algarve

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 medida e meia da lata de
vinho branco seco
1 cálice de licor de amêndoa
1 cálice de Brandymel
18 amêndoas peladas
10 pedras de gelo
Sumo de limão
Açúcar colorido para decorar

Receita:

Bata no liquidificador o leite condensado com o vinho branco seco, o licor de amêndoa, o Brandymel, as amêndoas inteiras e o gelo.
Mergulhe o rebordo do copo em sumo de limão e açúcar colorido. Sirva de seguida.



Champanhe Cocktail

Ingredientes:

1,4 dl de champanhe
1 torrão de açúcar
1 pequena porção de angustura
0,3 dl de aguardente
1 rodela de laranja

Receita:

Ponha o champanhe no frigorífico e refrigere uma taça de champanhe no congelador durante umas horas. Coloque o torrão de açúcar no copo refrigerado, junte-lhe a angustura e deite imediatamente por cima a aguardente. Acabe de encher o copo com o champanhe frio e decore com uma rodela de laranja. Sirva imediatamente.

Cocktail Arco-Íris

Ingredientes:

3 laranjas
1/2 limão
4 cubos de gelo
0,4 dl de vodka
0,2 dl de natas
0,1 dl de curaçu azul
0,1 dl de xarope de grenadine
1 ginja de cocktail

Receita:

Corte as laranjas ao meio e retire 1 rodela de laranja inteira para decorar. Esprema as laranjas e o limão. Coloque o gelo e os sumos num shaker e agite o conteúdo energicamente durante 10/15 segundos e deite-o, passando por um passador, para o copo gelado (para isso, deixe-o durante umas horas no congelador). Deixe gotejar, por uma colher, pelo bordo do copo o curaçu e o xarope de grenadine, de modo a formar as riscas dum arco-íris. Não mexa o copo com violência, para que o efeito se mantenha. Espete a rodela de laranja e a ginja num palito e decore o copo com ela. Sirva com uma palhinha.

Cocktail Tropical

Ingredientes:

2 colh. de café solúvel
8 colh. de sopa de leite em pó
1 banana pequena e madura
2 copos de água gelada
1 colh. de sopa de açúcar
1 iogurte de banana
3 bolas de gelado de baunilha
3 colh. de sopa de chantilly
para decorar

Receita:

Descasque a banana e corte-os aos bocadinhos. Coloque-a no liquidificador, junte o café, o leite, a água, o açúcar e o iogurte. Bata bem todos os ingredientes até ficar em puré. Deite uma bola de gelado de baunilha em cada copo e encha com o batido. Decore os copos com chantilly.



Cowboy

Ingredientes:

1,5 copo de whisky
0,5 copo de chantilly
Cubos de gelo

Receita:

Encha a quarta parte do shaker com gelo. Adicione o whisky e o chantilly. Tape o shaker, agite energicamente e deixe repousar por uns segundos. Volte a agitar devagar. Sirva de imediato.

Crazy Drink

Ingredientes:

1 taça de champanhe
1/2 cálice de conhaque
Açúcar
Um pouco de groselha

Receita:

Misture um pouco de açúcar com umas gotas de groselha, esfregue bem para que fique todo igual e deixe secar. Espalhe num prato, humedeça o bordo da taça e encoste na vertical ao açúcar. Deite no copo o conhaque e o champanhe. Decore com rodela de laranja.

Green Fizz

Ingredientes:

1 clara de ovo
6 cubos de gelo
1/2 limão
1 colh. chá de açúcar
0,4dl de vodka
1 colh. chá de licor de menta
Água mineral gaseificada
1 rodela de limão

Receita:

Parta o ovo e separe-o, colocando a clara no shaker. Pique 4 dos cubos de gelo, enchendo o copo até aos bordos com o gelo. Esprema o meio limão, deitando o sumo com o açúcar no shaker. Deite ainda o vodka e o licor de menta, com o resto dos cubos de gelo e agite vigorosamente durante 10/15 segundos. Coe o conteúdo do shaker para o copo, que deve acabar de encher com a água mineral gaseificada. Decore com a rodela do limão e sirva com uma palhinha.



Happy Night

Ingredientes:

1 cl de xarope de
groselha
1 cl de sumo de limão
6 cl de néctar de
alperce
1 cl de sumo de laranja

Receita:

Misture todos os ingredientes com gelo, agite muito bem,
deite num copo e sirva.

Irish Coffee

Ingredientes:

1 café a ferver
1 cálice de whisky
1,5 colh de café de açúcar

Para o chantilly:

0,5dl de natas
1/2 colh. de sopa de açúcar

Receita:

Despeje num copo whisky e acrescente o açúcar. Mexa
bem e junte o café a ferver. Faça o chantilly e
coloque-o no topo da bebida, com o auxílio duma
colher, com o cuidado de não irem ao fundo.

Para fazer o chantilly, bata as natas até ficarem
fofas. Junte então o açúcar.

Licor de Morangos

Ingredientes:

500 gr de morangos
carnudos e maduros
0,5 L de aguardente
500 gr de açúcar
2,5 dl de água

Receita:

Lave e retire o pé aos morangos. Esmague-os e junte-os à
aguardente num recipiente. Tape bem e deixe a macerar
durante cerca de 10 dias. Passados estes dias, coe através
dum papel de filtro. Num tacho, leve ao lume o açúcar com a
água até obter ponto de pérola, retire e deixe arrefecer.
Misture com a aguardente e volte a filtrar. Guarde o licor em
frascos.



Mazagrín

Ingredientes:

1 cháv. café forte
1 cálice de rum
2 colh. sopa de açúcar
1 rodela de limão
6 gotas de sumo de limão
Água e gelo

Receita:

Misture o café, o rum, o açúcar, o sumo de limão e acabe de encher o copo com água e gelo. Enfeite com uma rodela de limão e sirva.

Negroni

Ingredientes:

1/3 de gin
1/3 de vermute tinto
1/3 de Campari

Receita:

Misture e sirva com gelo.

Piña Colada

Ingredientes:

4 cubos de gelo
0,4 dl de sumo de ananás
0,4 dl de rum claro
0,4 dl de batida de coco
1 rodela de ananás natural

Receita:

Ponha os cubos de gelo e o sumo de ananás no shaker. Junte o rum e a batida de coco. Agite vigorosamente durante 10/15 segundos e depois, deite esta mistura, através dum passador, para um copo gelado. Espete a rodela de ananás num palito e decore com ele o copo. Sirva com uma palhinha.

Sangria

Ingredientes:

7,5 dl de vinho tinto verde
1 limonada
1 laranja
Açúcar a gosto
1 laranja
1 maçã
1/2 limão
Gelo



Sweet Dreams

Ingredientes:

1 cálice de Pisang
Ambon
2 cálices de sumo de
laranja
1/2 cálice de triple
seco

Receita:

Misture e sirva com gelo, decorado com raminhos de hortelã e uma cerejinha de cocktail.