CANDELAS

CARIBBEAN

DESCRIÇÃO:
Cocktail de café lungo com Tia Maria, amaretto, xarope de baunilha, sumo de limão, soda e gelo. Adornado com twist de laranja.

INGREDIENTES:
- 50 ml de café
- 3 cl de Tia Maria
- 3 cl de amaretto
- 1 cl de xarope de baunilha
- 2 cl de sumo de limão
- Soda
- Gelo em cubos e gelo picado
- Laranja

ELABORAÇÃO:
No shaker, acrescente os seguintes ingredientes: 3 cubos de gelo, Tia Maria, amaretto, xarope de baunilha, sumo de limão e o café lungo. Agite energicamente e sirva em copo cheio com gelo picado retirando com coador os cubos de gelo. A seguir, acrescente soda e enfeite com twist de laranja.

SIBARISTAS