



**CANDELAS**

## SICILIAN TOURIST



### DESCRIÇÃO:

Cocktail de infusão de café Wize Monkey Earl Grey, whisky, xarope de açúcar e gelo. Decorado com limão.



### INGREDIENTES:

- 1/2 colher de chá de xarope de açúcar (2,26 g)
- 4,4 de whiskey Jameson
- 17,7 cl de infusão fria Wize Monkey Earl Grey
- Cubos de gelo
- Gelo picado
- Limão



### ELABORAÇÃO:

No misturador, junte os seguintes ingredientes: 3 cubos de gelo, infusão fria de Wize Monkey Earl Grey, meia colher de chá de xarope de açúcar e 4,4 cl de whiskey Jameson. Agite energicamente e sirva num copo cheio de gelo picado. Para terminar, decore com uma rodela de limão.

\*Recomendamos deixar arrefecer a infusão para elaborar o cocktail e desfrutar plenamente do sabor da infusão. Como alternativa para arrefecer a infusão acabada de elaborar, pode-se passar num coador com um cubo de gelo.

**IMPORTANTE:** não introduzir a infusão ainda quente no misturador.

SIBARISTAS