



### **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 tônica

#### Receita:

Misture os vermates, com o gim e a água tônica. 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 curaçau 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 curaçau 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.



### **Mzagrin**

**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 laranjada
- ☐ 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.