



Drinks com Frutas e Feijoada de Chocolate - Festa da Uva 2020

Caipirinha de morango com gotas de licor

Ingredientes

- ★ 3 morangos
- ★ 1 colher (sopa) de açúcar
- ★ 100ml de vodka ou cachaça prata
- ★ gotas de licor de menta D'Viez
- ★ gelo a gosto

Modo de Preparo

Macere os morangos com o açúcar e reserve. Num copo coloque as gotas de licor, o gelo, a mistura de morangos e a bebida. Decore o copo com um morango. Sirva imediatamente.

Rendimento: 1 copo

Caipirinha de uva com gotas de licor

Ingredientes

- ★ 6 grãos de uva sem semente
- ★ 1 colher (sopa) de açúcar
- ★ 100ml de vodka ou cachaça prata
- ★ gotas de licor de abacaxi D'Viez
- ★ gelo a gosto

Modo de Preparo

Macere os grãos de uva com o açúcar e reserve. Num copo coloque as gotas de licor, o gelo, a mistura de uvas e a bebida. Decore o copo com um grão de uva. Sirva imediatamente.

Rendimento: 1 copo



Drinks com Frutas e Feijoada de Chocolate - Festa da Uva 2020

Chá de hibisco com frutas e gotas de licor

Ingredientes

- ★ 1 copo de chá de hibisco
- ★ suco de 1/2 limão siciliano
- ★ 1/2 limão siciliano cortados em pedaços
- ★ 3 morangos cortados em pedaços
- ★ gotas de licor de morango D'Viez
- ★ gelo a gosto

Modo de Preparo

Coloque num copo o gelo, as gotas de licor, as frutas, o suco de limão e o chá de hibisco. Sirva imediatamente.

Rendimento: 1 copo

Feijoada de Chocolate D'Viez

Ingredientes

- ★ 3 bolas de sorvete de chocolate
- ★ 100g de chocolate meio amargo
- ★ 130g de creme de leite de caixinha
- ★ 6 drágeas de amêndoas D'Viez
- ★ 1 bombom crespinho branco D'Viez
- ★ 1 bombom cacau D'Viez
- ★ 1 bombom de cereja ao licor D'Viez
- ★ 1 paçoca rolha esfarelada
- ★ 1 palha italiana D'Viez
- ★ 3 geléias francesas D'Viez
- ★ hortelã para decorar

Modo de Preparo

Pique o chocolate e derreta no microondas por 30 segundos em potência média. Mexa bem até ficar bem liso. Se precisar, volte ao microondas por mais 10 segundos. Adicione o creme de leite e reserve até esfriar.

Numa cumbuca de feijoada coloque o sorvete e cubra com a ganache. Arrume as drágeas, os bombons, a palha italiana, a paçoca e as geleias francesas por cima. Decore com folhas de hortelã.

Rendimento: 2 porções