

EXTRA

Bebidas e Drinks de Natal

15 RECEITAS COM E SEM ÁLCOOL

O que tem neste material

- Ponches, sangrias e clericot
- Drinks: caipirinha, mojito e gin tônica
- Sucos, limonada, chá gelado e água aromatizada
- Licor de chocolate para presentear

Dicas para usar

1. Leia a receita inteira antes de começar e separe os ingredientes.
2. As medidas usam xícara de 240 ml e colheres-padrão.
3. Os tempos de forno são para forno pré-aquecido. Cada forno varia um pouco.

Uso pessoal. Pode imprimir quantas vezes quiser.

Sumário

BEBIDAS E DRINKS

1. Ponche de frutas sem álcool 4
2. Ponche com espumante 4
3. Sangria de vinho tinto 4
4. Sangria branca 5
5. Clericot 5
6. Caipirinha de frutas vermelhas 5
7. Mojito 6
8. Gin tônica de frutas 6
9. Limonada suíça 6
10. Suco verde refrescante 7
11. Chá gelado de frutas 7
12. Água aromatizada 7
13. Batida de coco 8
14. Coquetel de abacaxi com hortelã 8
15. Licor de chocolate caseiro 8



Bebidas e drinks

15 RECEITAS

1. Ponche de frutas sem álcool
2. Ponche com espumante
3. Sangria de vinho tinto
4. Sangria branca
5. Clericot
6. Caipirinha de frutas vermelhas
7. Mojito
8. Gin tônica de frutas
9. Limonada suíça
10. Suco verde refrescante
11. Chá gelado de frutas
12. Água aromatizada
13. Batida de coco
14. Coquetel de abacaxi com hortelã
15. Licor de chocolate caseiro

1. Ponche de frutas sem álcool

RENDE 3 LITROS • 15 MIN

INGREDIENTES

- 1 litro de suco de uva integral
- 1 litro de refrigerante de guaraná ou soda
- 500 ml de suco de laranja
- 1 maçã em cubos
- 1 xícara de uva cortada ao meio
- 1 xícara de morango picado
- Gelo e folhas de hortelã

MODO DE PREPARO

1. Pique as frutas e coloque numa poncheira.
2. Junte os sucos.
3. Na hora de servir, acrescente o refrigerante gelado.
4. Complete com gelo e hortelã.

2. Ponche com espumante

RENDE 3 LITROS • 15 MIN

INGREDIENTES

- 1 garrafa de espumante gelado
- 1 litro de suco de uva
- 500 ml de refrigerante de limão
- 1 xícara de abacaxi em cubos
- 1 xícara de morango
- Gelo

MODO DE PREPARO

1. Coloque as frutas na poncheira.
2. Junte o suco de uva.
3. Acrescente o refrigerante e o espumante na hora de servir.
4. Sirva com bastante gelo.

3. Sangria de vinho tinto

RENDE 2 LITROS • 15 MIN (MAIS 1 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 1 garrafa de vinho tinto suave
- 1 laranja em rodelas
- 1 maçã em cubos
- 1 limão em rodelas
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de refrigerante de limão
- 1 pau de canela
- Gelo

MODO DE PREPARO

1. Misture o vinho, o açúcar, a canela e as frutas numa jarra.
2. Leve à geladeira por 1 hora.
3. Na hora de servir, junte o refrigerante.
4. Sirva com gelo.

4. Sangria branca

RENDE 2 LITROS • 15 MIN (MAIS 1 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 1 garrafa de vinho branco suave
- 1 pêssego ou 4 metades em calda picadas
- 1 xícara de uva verde
- 1 maracujá (polpa)
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de água tônica
- Gelo e hortelã

MODO DE PREPARO

1. Misture o vinho, o açúcar e as frutas.
2. Gele por 1 hora.
3. Junte a água tônica na hora de servir.
4. Sirva com gelo e folhas de hortelã.

5. Clericot

RENDE 2 LITROS • 15 MIN

INGREDIENTES

- 1 garrafa de vinho branco
- 1 lata de refrigerante de limão
- 1 xícara de abacaxi picado
- 1 xícara de morango picado
- 1 maçã picada
- 1 kiwi picado
- Gelo

MODO DE PREPARO

1. Pique todas as frutas em cubos pequenos.
2. Coloque numa jarra e cubra com o vinho.
3. Junte o refrigerante gelado.
4. Sirva com gelo e uma colher para pegar as frutas.

6. Caipirinha de frutas vermelhas

RENDE 1 COPO • 5 MIN

INGREDIENTES

- ½ xícara de frutas vermelhas (morango, amora, framboesa)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 50 ml de cachaça ou vodca
- Gelo

MODO DE PREPARO

1. Coloque as frutas e o açúcar no copo.
2. Amasse com um socador.
3. Complete com gelo.
4. Junte a cachaça ou a vodca e mexa.

7. Mojito

RENDE 1 COPO • 5 MIN

INGREDIENTES

- 10 folhas de hortelã
- ½ limão em pedaços
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 50 ml de rum branco
- Água com gás
- Gelo

MODO DE PREPARO

1. Amasse levemente a hortelã, o limão e o açúcar no copo.
2. Complete com gelo.
3. Junte o rum.
4. Termine com água com gás e mexa.

8. Gin tônica de frutas

RENDE 1 TAÇA • 5 MIN

INGREDIENTES

- 50 ml de gin
- 200 ml de água tônica
- Rodelas de laranja
- Frutas vermelhas
- 1 ramo de alecrim
- Gelo

MODO DE PREPARO

1. Encha uma taça grande com gelo.
2. Coloque as frutas e o alecrim.
3. Junte o gin.
4. Complete com a água tônica bem gelada.

9. Limonada suíça

RENDE 1,5 LITRO • 10 MIN

INGREDIENTES

- 3 limões taiti com casca
- 1 litro de água gelada
- ½ lata de leite condensado
- Açúcar a gosto
- Gelo

MODO DE PREPARO

1. Lave bem os limões e corte em 4, tirando o miolo branco.
2. Bata no liquidificador com a água por apenas 15 segundos.
3. Coe, volte ao liquidificador e bata com o leite condensado.
4. Sirva na hora, com gelo.

10. Suco verde refrescante

RENDE 1 LITRO • 10 MIN

INGREDIENTES

- 2 folhas de couve
- 1 maçã verde
- Suco de 1 limão
- 1 pedaço de gengibre
- Folhas de hortelã
- 700 ml de água de coco ou água gelada

MODO DE PREPARO

1. Lave bem a couve e a maçã.
2. Bata tudo no liquidificador.
3. Coe, se preferir.
4. Sirva gelado.

11. Chá gelado de frutas

RENDE 2 LITROS • 15 MIN (MAIS 2 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 4 sachês de chá de frutas vermelhas ou hibisco
- 1,5 litro de água fervente
- 500 ml de suco de maçã
- Açúcar ou mel a gosto
- Frutas picadas e gelo

MODO DE PREPARO

1. Prepare o chá na água fervente por 5 minutos e retire os sachês.
2. Adoce e deixe esfriar.
3. Junte o suco de maçã e gele por 2 horas.
4. Sirva com frutas picadas e gelo.

12. Água aromatizada

RENDE 2 LITROS • 5 MIN (MAIS 1 H NA GELADEIRA)

INGREDIENTES

- 2 litros de água gelada
- 1 laranja em rodelas
- 1 limão em rodelas
- Folhas de hortelã
- 1 pau de canela ou rodelas de gengibre

MODO DE PREPARO

1. Coloque as frutas, a hortelã e a canela numa jarra.
2. Complete com a água.
3. Deixe 1 hora na geladeira para pegar sabor.
4. Sirva com gelo.

13. Batida de coco

RENDE 1 LITRO • 5 MIN

INGREDIENTES

- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 lata de leite condensado
- 200 ml de cachaça ou vodca
- Gelo

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o leite de coco, o leite condensado e a bebida.
2. Junte o gelo e bata mais um pouco.
3. Leve à geladeira até servir.
4. Sirva em copinhos.

14. Coquetel de abacaxi com hortelã

RENDE 1,5 LITRO • 10 MIN

INGREDIENTES

- ½ abacaxi em pedaços
- 1 litro de água gelada
- Folhas de 1 ramo de hortelã
- Açúcar a gosto
- Gelo

MODO DE PREPARO

1. Bata o abacaxi com a água e a hortelã.
2. Coe.
3. Adoce a gosto.
4. Sirva com gelo e uma folha de hortelã no copo.

15. Licor de chocolate caseiro

RENDE 1 LITRO • 15 MIN (MAIS 2 DIAS PARA DESCANSAR)

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 300 ml de vodca
- 1 colher (chá) de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Bata tudo no liquidificador.
2. Coloque em garrafas limpas e bem fechadas.
3. Deixe 2 dias na geladeira antes de servir.
4. Sirva gelado em copinhos. Ótimo também para presentear.