

pazzo

cafébar

© fotodesignxxl.de

Caipirinha



4 cl	Cachaca
3 TL	feiner Rohrzucker
1 Limette	in sechs Spalten geteilt fein gestoßene Eiswürfel

Den Zucker und die Limettenspalten in ein Tumbler geben und zerdrücken, damit sich der Zucker mit dem Saft gut vermischt. Cachaca zugeben. Das Glas mit gestoßenem Eis auffüllen.

Der Caipirinha ist ein wahrer Klassiker. Dieser Cocktail wird mit brasilianischen Zuckerrohrschnaps (Cachaca) zubereitet.

Sabine & Giuseppe Garofalo · Hintere Straße 20 · 71229 Leonberg

Telefon (0 71 52) 9 06 44 53 · Mobil 01 76-81 07 11 53

www.pazzo-leonberg.de