

FICHA TECNICA**CHILLIMINT**

NOME

MOJITO CLASSIC

TIPOLOGIA

APERITIVO

BASE

RUM

INGREDIENTES**MODO PREPARAÇÃO**

1/2 Lima

2 Colheres de Acucar Amarelo

8 a 9 folhas de hortelã

Gelo Picado

5cl Rum da "roda"

Top Soda

4 a 5 dashes de Angustura Bitter

COPO & UTENSILIOS

Copo "MOJITO"

Colher de Bar

Pilão

Colocar meia lima cortada aos cubos num copo de Mojito, adicionar açúcar amarelo e macerar tudo com a ajuda do Pilão. Depois de macerado adicionar folhas de hortelã, posteriormente o gelo picado, adicionar o rum e mexer bem. Completar com agua com gas. Colocar gelo picado ate ao topo do copo, adicionar a angustura no topo e decorar com o pé de menta e uma lima desidratada e esta pronto a servir.

APRESENTAÇÃO

Decorar com um pê de menta.