



Bebidas quentes para aquecer o coração

Nesta altura do ano em que o frio se começa a fazer sentir, começa também a saber bem uma bebida quentinha, ao contrário das bebidas frescas a que nos habituámos na época de Verão. Assim decidi apresentar neste número da revista Escanção algumas sugestões para esta altura do ano. Estas bebidas quentes, podem ser preparadas em doses individuais ou em recipientes grandes para grupos de pessoas. ■

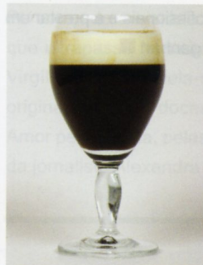
HOT HOT CHOCOLAT



- 15 cl Leite com chocolate
- 1 Malagueta
- Chantilly
- Chocolate em pó

Preparação: Coloque num recipiente o chocolate e a malagueta. Ferva. Retire a malagueta e verta para um copo c/asa para bebidas quentes. Coloque o chantilly no topo e polvilhe c/chocolate em pó.

IRISH COFFEE



- 6 cl Café quente
- 4 cl Irish Whiskey
- 10 g Açúcar mascavado
- 3 cl Natas

Preparação: Coloque num copo tipo Irish Coffee previamente escaldado o café, o açúcar e o whiskey. Mexa bem, ou se possível aqueça no vapor da máquina de café. Coloque no topo a flutuar as natas, com auxílio de uma colher.

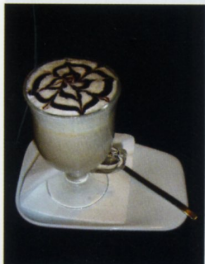
GROG



- 6 cl Água quente, chá ou infusão de casca de limão
- 1 rodela de Limão
- 10 g Açúcar
- 4 cl Rum escuro

Preparação: Coloque num copo c/asa para bebidas quentes previamente escaldado a água ou infusão quente. Adicione a rodela de limão que deve ficar justa às paredes do copo. Coloque o açúcar sobre o limão e o rum sobre o açúcar. Incendeie o rum e sirva a arder.

BALACCINO



- 6 cl Café quente
- 3 cl Baillays
- Espuma de leite
- Topping de chocolate

Preparação: Coloque num copo c/asa para bebidas quentes previamente escaldado o café e o Baillays. Mexa bem ou, se possível, aqueça no vapor da máquina de café. Coloque no topo a flutuar a espuma de leite. Por fim coloque sobre a espuma o topping de chocolate.

QUEIMADÃO (para gupo)



- 75 cl Licor Beirão
- 75 cl Aguardente bagaceira
- 100 g de Açúcar
- 1 casca de Laranja
- 1 casca de Limão
- 3 paus de Canela
- 3 estrelas de Anis

Preparação: Coloque num tacho ou outro recipiente metálico todos os ingredientes. Leve ao lume e vá mexendo. Incendeie e deixe arder cerca de 3 minutos para que queime parte do álcool. Polvilhe a chama com canela em pó.