Caipirinha

Ingredienser



♥ 1,5 lime (se tips)
♥ 3 ts brunt sukker
♥ 4 cl cachaça (se tips)
♥ knust is

Fremgangsmåte

Skjær to pene skiver lime (en til glasset og en til pynt). Skjær resten av lime i båter og ha i glasset.

Tilsett brunt sukker. Bruk en morter eller skje til å knuse limebitene godt sammen med sukkeret. Arbeid dette godt sammen slik at sukkeret begynner å løse seg opp og blander seg med saften av lime. Legg en pen skive lime i glasset.

Tilsett cachaça og rør. Fyll så opp med knust is. Rør raskt rundt. Pynt glasset med en skive lime og server med sugerør.

Tips

♥ Bruk gjerne økologiske lime så du unngår sprøytemidler i skallet. Hvis du ikke får tak i det, husk å vaske limen godt i varmt vann før du bruker dem.

♥ Cachaça er et brasiliansk brennevin som kjøpes på polet.

♥ Cachaça kan byttes ut med vodka - men da heter drinken **Caipiroska** i stedet for en **Caipirinha**. □□ Det går også an å bytte ut cachaça med lys rom, og drinken kalles da **Caipirissima**.

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

♥ **Virgin Caipirinha**: For en alkoholfri variant beholder du lime, brunt sukker og knust is, men dropper brennevinet og fyller opp glasset med Ginger ale (ingefærøl) i stedet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/caipirinha