

Receita 001

Licor Cremoso de Maracujá

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 250 ml de vodka
- 200 ml de suco concentrado de maracujá
- 2 colheres (sopa) de polpa de maracujá

Calda

- 1/2 xícara de polpa de maracujá
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka e suco até ficar liso.
2. Acrescente a polpa e misture rapidamente.
3. Leve a calda ao fogo baixo por 3 a 5 minutos, só para engrossar levemente.
4. Espere esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Com a garrafa limpa e seca, passe a calda nas laterais internas com colher ou bisnaga.
2. Gire a garrafa para formar o efeito escorrido.
3. Com um funil, despeje o licor devagar.
4. Finalize com um pouco de calda por cima e tampe.

Receita 002

Licor Cremoso de Morango

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 250 ml de vodka
- 250 g de morangos picados
- 100 ml de leite

Calda

- 1 xícara de morangos picados
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, morangos e leite até ficar cremoso.
2. Coe, se quiser uma textura mais lisa.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo até formar uma calda leve com pedaços.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Coloque a calda fria nas paredes internas da garrafa usando uma colher pequena.
2. Incline a garrafa para espalhar e criar o efeito visual.
3. Adicione o licor com ajuda de um funil.
4. Pingue um pouco mais de calda no topo para finalizar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 003

Licor Cremoso de Chocolate

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 250 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 150 ml de leite

Calda

- 100 g de chocolate meio amargo
- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, chocolate em pó e leite.
2. Bata até a mistura ficar uniforme e cremosa.
3. Derreta os ingredientes da calda em fogo bem baixo.
4. Deixe a calda esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa:

1. Passe a calda fria nas paredes internas da garrafa.
2. Vire e gire a garrafa para criar o efeito escorrido.
3. Coloque o licor com funil.
4. Finalize com um pequeno fio de calda por cima.

Receita 004

Licor Cremoso de Coco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 250 ml de vodka
- 200 ml de leite de coco
- 4 colheres (sopa) de coco ralado

Calda

- 4 colheres (sopa) de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de coco ralado fino

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka e leite de coco.
2. Acrescente o coco ralado e pulse rapidamente.
3. Misture os ingredientes da calda até formar uma calda cremosa.
4. Espere esfriar e monte.

Como colocar a calda na garrafa:

1. Com uma colher, espalhe a calda nas laterais internas.
2. Incline a garrafa para o coco grudar levemente nas paredes.
3. Despeje o licor aos poucos com o funil.
4. Tampe e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 005

Licor Cremoso de Limão

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 ml de suco de limão
- raspas de 1 limão

Calda

- 4 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- raspas finas de limão

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite e vodka.
2. Adicione o suco de limão aos poucos e finalize com as raspas.
3. Misture os ingredientes da calda até ficar lisa.
4. Deixe tudo bem gelado para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas da garrafa.
2. Gire a garrafa para formar o desenho escorrido.
3. Preencha com o licor usando funil.
4. Complete com raspas e um toque de calda no topo.

Receita 006

Licor Cremoso de Café

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 250 ml de vodka
- 120 ml de café forte frio
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de café forte
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, café e chocolate em pó.
2. Bata até a bebida ficar cremosa e homogênea.
3. Misture a calda e aqueça por 1 minuto, só para incorporar.
4. Espere a calda esfriar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda usando colher pequena.
2. Gire a garrafa lentamente.
3. Adicione o licor com cuidado para não desfazer o efeito.
4. Feche e conserve gelado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 007

Licor Cremoso de Paçoca

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 250 ml de vodka
- 5 paçocas esfareladas
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 paçocas amassadas
- 2 colheres (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, paçoca e leite.
2. Bata até a mistura ficar cremosa.
3. Mexa a calda até formar um creme mais espesso.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa:

1. Espalhe a calda com cuidado nas paredes internas.
2. Incline a garrafa para criar listras irregulares.
3. Coloque o licor com funil.
4. Finalize com um pouco de farofa de paçoca no topo, se quiser.

Receita 008

Licor Cremoso de Doce de Leite

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado cozida ou 300 g de doce de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 ml de leite
- 1 colher (chá) de canela

Calda

- 4 colheres (sopa) de doce de leite
- 2 colheres (sopa) de leite
- 1 pitada de canela

Passo a passo

1. Bata doce de leite, creme de leite, vodka, leite e canela.
2. Bata até ficar bem liso.
3. Misture a calda até atingir ponto cremoso.
4. Deixe a calda fria antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa:

1. Faça o desenho interno com a calda usando colher ou bisnaga.
2. Gire a garrafa até o doce de leite escorrer pelas laterais.
3. Despeje o licor devagar.
4. Feche bem e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 009

Licor Cremoso de Abacaxi com Coco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 ml de suco concentrado de abacaxi
- 120 ml de leite de coco

Calda

- 4 colheres (sopa) de abacaxi picado bem pequeno
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, suco de abacaxi e leite de coco.
2. Bata até ficar cremoso.
3. Ferva os ingredientes da calda por poucos minutos.
4. Espere esfriar antes de usar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Distribua a calda fria nas laterais da garrafa.
2. Gire a garrafa para o abacaxi ficar visível nas paredes.
3. Despeje o licor com o funil.
4. Finalize e conserve gelado.

Receita 010

Licor Cremoso de Creme de Avelã

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 5 colheres (sopa) de creme de avelã
- 120 ml de leite

Calda

- 4 colheres (sopa) de creme de avelã
- 2 colheres (sopa) de leite
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, creme de avelã e leite.
2. Bata até a mistura ficar brilhante e cremosa.
3. Misture a calda até ela ficar fluida.
4. Espere esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Use a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Faça movimentos circulares para criar o efeito marmorizado.
3. Acrescente o licor lentamente.
4. Dê acabamento com um pequeno fio de calda no topo.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 011

Licor Cremoso de Beijinho

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 ml de leite de coco
- 4 colheres (sopa) de coco ralado

Calda

- 4 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de coco ralado fino

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka e leite de coco.
2. Adicione o coco ralado e misture.
3. Faça a calda misturando os ingredientes até ficar cremosa.
4. Deixe a calda fria.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas com uma colher.
2. Vá girando a garrafa aos poucos.
3. Adicione o licor com um funil.
4. Se quiser, finalize com um toque de coco ralado.

Receita 012

Licor Cremoso de Caramelo Salgado

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 ml de leite
- 5 colheres (sopa) de caramelo pronto

Calda

- 4 colheres (sopa) de caramelo
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 pitada de sal

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite e caramelo.
2. Bata até a textura ficar bem lisa.
3. Misture os itens da calda até incorporar.
4. Aguarde esfriar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça filetes internos com a calda.
2. Rode a garrafa para deixar o efeito marcado.
3. Preencha com o licor sem pressa.
4. Finalize com algumas gotas extras de caramelo.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 013

Licor Cremoso de Cappuccino

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 230 ml de vodka
- 120 ml de café frio
- 2 colheres (sopa) de canela/cappuccino em pó

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de café
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, café e cappuccino em pó.
2. Bata até a bebida ficar encorpada.
3. Misture a calda até ficar cremosa.
4. Espere a calda esfriar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Coloque a calda nas paredes internas com colher pequena.
2. Gire a garrafa para o efeito aparecer.
3. Despeje o licor usando funil.
4. Mantenha gelado antes de servir.

Receita 014

Licor Cremoso de Frutas Vermelhas

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 230 ml de vodka
- 200 g de frutas vermelhas
- 100 ml de leite

Calda

- 1 xícara de frutas vermelhas
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, frutas vermelhas e leite.
2. Coe se desejar uma textura mais fina.
3. Cozinhe a calda até ficar brilhante e levemente encorpada.
4. Espere esfriar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça os riscos internos com a calda fria.
2. Incline a garrafa para espalhar.
3. Complete com o licor.
4. Acrescente um pouco de calda no topo para o acabamento.





Receita 015

Licor Cremoso de Chocolate Branco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 g de chocolate branco derretido
- 120 ml de leite

Calda

- 4 colheres (sopa) de chocolate branco derretido
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, chocolate branco e leite.
2. Bata até ficar bem uniforme.
3. Misture a calda até ficar lisa.
4. Deixe tudo esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes da garrafa.
2. Faça movimentos circulares para o efeito aparecer.
3. Coloque o licor com ajuda de funil.
4. Finalize com um pouco mais de calda por cima.

Receita 016

Licor Cremoso de Leite em Pó

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 5 colheres (sopa) de leite em pó
- 150 ml de leite

Calda

- 4 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de leite
- 2 colheres (sopa) de leite em pó

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite em pó e leite.
2. Bata até não restarem grumos.
3. Misture a calda até ela ficar cremosa e branca.
4. Deixe esfriar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Coloque a calda nas laterais internas com colher pequena.
2. Gire a garrafa para deixar o efeito delicado.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Tampe e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 017

Licor Cremoso de Cacau com Canela

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 230 ml de vodka
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (chá) de canela

Calda

- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de leite
- 1 pitada de canela

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, cacau e canela.
2. Bata até ficar homogêneo.
3. Prepare a calda misturando os ingredientes em fogo baixo.
4. Deixe a calda esfriar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas paredes internas.
2. Incline a garrafa para criar o efeito marmorizado.
3. Adicione o licor com o funil.
4. Finalize com poucas gotas extras de calda.

Receita 018

Licor Cremoso de Baunilha

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 ml de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

Calda

- 4 colheres (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite e baunilha.
2. Bata até ficar cremoso.
3. Misture a calda até ficar lisa e perfumada.
4. Espere esfriar por completo.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda no interior da garrafa.
2. Gire devagar para formar o desenho escorrido.
3. Coloque o licor lentamente.
4. Tampe e mantenha gelado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 019

Licor Cremoso de Churros

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 ml de leite
- 1 colher (chá) de canela

Calda

- 4 colheres (sopa) de doce de leite
- 2 colheres (sopa) de leite
- 1 pitada de canela

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite e canela.
2. Bata até ficar uniforme.
3. Misture a calda de doce de leite com canela.
4. Deixe a calda fria.

Como colocar a calda na garrafa

1. Aplique a calda nas laterais internas da garrafa.
2. Gire a garrafa para o doce de leite escorrer.
3. Despeje o licor com ajuda de funil.
4. Finalize com um leve toque de canela por cima.

Receita 020

Licor Cremoso de Abacaxi Tropical

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 200 ml de suco concentrado de abacaxi
- 100 ml de leite

Calda

- 1/2 xícara de abacaxi bem picado
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, suco de abacaxi e leite.
2. Bata até a mistura ficar cremosa e leve.
3. Cozinhe a calda rapidamente só para encorpar.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Coloque a calda no interior da garrafa com uma colher pequena.
2. Incline para espalhar os pedaços e o efeito escorrido.
3. Adicione o licor com o funil.
4. Tampe e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 021

Licor Cremoso de Ninho com Morango

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 5 colheres (sopa) de leite em pó
- 150 ml de leite
- 150 g de morangos picados

Calda

- 4 colheres (sopa) de morango amassado
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite em pó e leite.
2. Acrescente os morangos e bata rapidamente.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo até engrossar levemente.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Incline a garrafa para criar riscos vermelhos.
3. Coloque o licor com ajuda de um funil.
4. Finalize com um pouco de calda no topo.

Receita 022

Licor Cremoso de Banana Caramelada

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 2 bananas maduras
- 120 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de caramelo

Calda

- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de água
- 1/2 banana picada bem miúda

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, banana, leite e caramelo.
2. Bata até a mistura ficar lisa e cremosa.
3. Faça a calda rapidamente para formar um caramelo leve com pedaços.
4. Espere esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Coloque a calda nas laterais internas com colher pequena.
2. Gire a garrafa para o caramelo escorrer.
3. Despeje o licor aos poucos.
4. Tampe e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 023

Licor Cremoso de Amendoim

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 230 ml de vodka
- 5 colheres (sopa) de pasta de amendoim
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de pasta de amendoim
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, pasta de amendoim e leite.
2. Bata até ficar uniforme.
3. Misture a calda até formar um creme macio.
4. Aguarde esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Incline a garrafa para criar o efeito marmorizado.
3. Coloque o licor com um funil.
4. Finalize com um pouco de farofa de amendoim, se desejar.

Receita 024

Licor Cremoso de Milho Verde

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 1 lata de milho escorrido
- 150 ml de leite

Calda

- 4 colheres (sopa) de milho batido
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, milho e leite até ficar cremoso.
2. Coe se quiser uma textura mais fina.
3. Aqueça a calda por poucos minutos para encorpar.
4. Espere esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire devagar para deixar alguns pontos aparentes.
3. Adicione o licor com cuidado.
4. Tampe e mantenha gelado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 025

Licor Cremoso de Uva

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 ml de suco concentrado de uva
- 100 ml de leite

Calda

- 4 colheres (sopa) de geleia de uva
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de açúcar

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, suco de uva e leite.
2. Bata até ficar cremoso e homogêneo.
3. Misture os ingredientes da calda até ficar brilhante.
4. Deixe a calda fria antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Vire a garrafa para espalhar o roxo nas laterais.
3. Coloque o licor com o funil.
4. Finalize com algumas gotas de calda por cima.

Receita 026

Licor Cremoso de Cookies and Cream

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 6 biscoitos de chocolate recheados
- 150 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 2 biscoitos triturados
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, biscoitos e leite.
2. Bata até formar uma bebida cremosa com pontinhos escuros.
3. Misture a calda até ela ficar espessa.
4. Espere esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda no interior da garrafa.
2. Gire para espalhar os pontos de biscoito.
3. Despeje o licor devagar.
4. Finalize com um pouco de biscoito triturado, se quiser.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 027

Licor Cremoso de Pistache

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de creme de pistache
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de pistache
- 1 colher (sopa) de leite
- pistache picado fino

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, creme de pistache e leite.
2. Bata até atingir textura cremosa.
3. Misture a calda até ficar lisa.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Gire a garrafa para criar o efeito verde suave.
3. Adicione o licor com funil.
4. Complete com um pouco de pistache picado no topo, se desejar.

Receita 028

Licor Cremoso de Maçã com Canela

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 1 maçã pequena cozida
- 120 ml de leite
- 1 colher (chá) de canela

Calda

- 4 colheres (sopa) de maçã picada bem pequena
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, maçã, leite e canela.
2. Bata até ficar bem uniforme.
3. Cozinhe os itens da calda só para amaciar levemente.
4. Espere esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes da garrafa.
2. Incline para os pedacinhos ficarem visíveis.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Finalize com um toque de canela.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 029

Licor Cremoso de Goiaba

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de goiaba picada
- 120 ml de leite

Calda

- 4 colheres (sopa) de goiabada cremosa
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, goiaba e leite.
2. Coe se desejar uma textura mais lisa.
3. Misture a calda até ela ficar brilhante.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça filetes internos com a calda.
2. Gire a garrafa para espalhar o vermelho rosado.
3. Coloque o licor com um funil.
4. Finalize com mais um fio de calda no topo.

Receita 030

Licor Cremoso de Romeu e Julieta

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 g de goiabada cremosa
- 80 g de cream cheese
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de goiabada
- 1 colher (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de cream cheese

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, goiabada, cream cheese e leite.
2. Bata até a mistura ficar lisa e cremosa.
3. Misture a calda até incorporar.
4. Espere esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Gire a garrafa para criar o desenho escorrido.
3. Despeje o licor devagar.
4. Tampe e conserve gelado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 031

Licor Cremoso de Bombom de Avelã

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 230 ml de vodka
- 4 bombons de avelã
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de avelã
- 2 colheres (sopa) de leite
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, bombons e leite.
2. Bata até ficar uniforme e brilhante.
3. Misture a calda até formar um creme fluido.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas.
2. Incline a garrafa para o desenho aparecer.
3. Coloque o licor com ajuda de um funil.
4. Finalize com um pequeno fio de calda por cima.

Receita 032

Licor Cremoso de Marula Caseira

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, chocolate, baunilha e leite.
2. Bata até ficar bem cremoso.
3. Misture os itens da calda até incorporar.
4. Espere esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire a garrafa devagar.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Feche e mantenha gelado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 033

Licor Cremoso de Tangerina

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 ml de suco de tangerina
- 100 ml de leite

Calda

- 4 colheres (sopa) de geleia de tangerina
- 2 colheres (sopa) de água
- raspas finas de tangerina

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, suco de tangerina e leite.
2. Bata até ficar leve e cremoso.
3. Misture a calda até ficar brilhante.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Gire a garrafa para criar o efeito escorrido.
3. Coloque o licor com funil.
4. Finalize com algumas raspas.

Receita 034

Licor Cremoso de Paçoca com Chocolate

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 paçocas esfareladas
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 paçoca amassada

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, paçoca, chocolate e leite.
2. Bata até ficar cremoso.
3. Misture a calda até formar um creme espesso.
4. Espere esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas paredes da garrafa.
2. Incline a garrafa para marcar listras.
3. Despeje o licor devagar.
4. Finalize com um pouco de farofa de paçoca, se quiser.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 035

Licor Cremoso de Doce de Banana

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 2 bananas maduras
- 2 colheres (sopa) de doce de banana
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de doce de banana
- 1 colher (sopa) de água
- 1 pitada de canela

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, banana, doce de banana e leite.
2. Bata até ficar uniforme.
3. Misture a calda até ela ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Gire a garrafa para o doce escorrer.
3. Acrescente o licor aos poucos.
4. Finalize com um toque leve de canela.

Receita 036

Licor Cremoso de Arroz Doce

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 ml de leite
- 3 colheres (sopa) de arroz doce cozido
- 1 colher (chá) de canela

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de leite
- 1 pitada de canela

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite, arroz doce e canela.
2. Bata até a mistura ficar cremosa.
3. Prepare a calda misturando os ingredientes até incorporar.
4. Espere esfriar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Coloque a calda no interior da garrafa.
2. Gire para marcar um efeito suave.
3. Adicione o licor sem pressa.
4. Tampe e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 037

Licor Cremoso de Kiwi

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 3 kiwis maduros
- 120 ml de leite

Calda

- 4 colheres (sopa) de kiwi picado bem pequeno
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, kiwi e leite.
2. Coe se quiser uma textura mais lisa.
3. Cozinhe a calda por pouco tempo apenas para encorpar.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Incline a garrafa para os pedacinhos ficarem aparentes.
3. Coloque o licor com funil.
4. Finalize com um pouco de calda no topo.

Receita 038

Licor Cremoso de Ovomaltine

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 230 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de ovomaltine
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de ovomaltine
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, ovomaltine e leite.
2. Bata até a mistura ficar cremosa e aerada.
3. Misture a calda até ficar levemente espessa.
4. Aguarde esfriar antes de usar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire a garrafa lentamente.
3. Despeje o licor aos poucos.
4. Finalize com um pouco do granulado crocante, se quiser.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 039

Licor Cremoso de Amora

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de amoras
- 120 ml de leite

Calda

- 4 colheres (sopa) de amora amassada
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, amora e leite.
2. Coe se preferir textura mais lisa.
3. Cozinhe a calda até ganhar brilho.
4. Espere esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas paredes internas.
2. Gire a garrafa para formar filetes roxos.
3. Adicione o licor com cuidado.
4. Finalize com um pequeno fio de calda no topo.

Receita 040

Licor Cremoso de Brigadeiro Branco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 120 ml de leite
- 100 g de chocolate branco

Calda

- 3 colheres (sopa) de chocolate branco derretido
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite em pó, leite e chocolate branco.
2. Bata até a mistura ficar lisa e cremosa.
3. Misture os itens da calda até formar um creme brilhante.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais da garrafa.
2. Faça movimentos circulares para marcar o desenho.
3. Despeje o licor com um funil.
4. Finalize com um pouco mais de calda por cima.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 041

Licor Cremoso de Cappuccino

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de cappuccino solúvel
- 120 ml de leite
- 1 colher (chá) de canela

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de cappuccino solúvel
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, cappuccino, leite e canelca.
2. Bata até ficar uniforme e bem cremoso.
3. Misture os ingredientes da calda até formar um creme liso.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire a garrafa para criar riscos de café.
3. Coloque o licor com um funil.
4. Finalize com um pequeno fio de calda no topo.

Receita 042

Licor Cremoso de Doce de Leite

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 5 colheres (sopa) de doce de leite
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, doce de leite e leite.
2. Bata até a mistura ficar cremosa e lisa.
3. Misture a calda até ela ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Incline a garrafa para o caramelo escorrer devagar.
3. Despeje o licor aos poucos.
4. Tampe e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 043

Licor Cremoso de Abacaxi

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de abacaxi cozido
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de coco ralado fino

Calda

- 4 colheres (sopa) de abacaxi picado bem miúdo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, abacaxi, leite e coco.
2. Coe se quiser uma textura mais lisa.
3. Cozinhe a calda rapidamente para encorpar levemente.
4. Deixe esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas.
2. Incline a garrafa para os pedacinhos ficarem visíveis.
3. Adicione o licor com cuidado.
4. Finalize com um pouco de calda por cima.

Receita 044

Licor Cremoso de Maracujá com Chocolate

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 g de polpa de maracujá
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de polpa de maracujá
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, maracujá, chocolate e leite.
2. Bata até formar um creme homogêneo.
3. Misture a calda até ela ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire a garrafa para o amarelo e o chocolate marcarem as laterais.
3. Despeje o licor com um funil.
4. Finalize com um pequeno fio de calda.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 045

Licor Cremoso de Café

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 230 ml de vodka
- 100 ml de café forte frio
- 120 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de café forte
- 2 colheres (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, café, leite e açúcar.
2. Bata até ficar cremoso e uniforme.
3. Misture a calda até formar um creme fino.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Incline a garrafa para marcar filetes de café.
3. Coloque o licor aos poucos.
4. Finalize com algumas gotas de calda.

Receita 046

Licor Cremoso de Cereja

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de cerejas sem caroço
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda

- 4 colheres (sopa) de cereja picada
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, cerejas, leite e limão.
2. Coe se preferir um creme mais liso.
3. Cozinhe a calda apenas até ganhar brilho.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire para criar riscos vermelhos.
3. Adicione o licor com ajuda de um funil.
4. Feche e conserve gelado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 047

Licor Cremoso de Leite em Pó com Creme de Avelã

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 5 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de creme de avelã
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de avelã
- 2 colheres (sopa) de leite
- 1 colher (sopa) de leite em pó

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite em pó, creme de avelã e leite.
2. Bata até não restarem grumos.
3. Misture os itens da calda até ficar lisa.
4. Espere esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça linhas internas com a calda.
2. Gire a garrafa para o efeito escorrido aparecer.
3. Acrescente o licor com funil.
4. Finalize com um pouco mais de calda.

Receita 048

Licor Cremoso de Cacau

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 230 ml de vodka
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó
- 120 ml de leite
- 1 colher (chá) de baunilha

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, cacau, leite e baunilha.
2. Bata até formar um creme escuro e uniforme.
3. Misture a calda até ela engrossar levemente.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas.
2. Incline a garrafa para marcar listras escuras.
3. Coloque o licor devagar.
4. Leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 049

Licor Cremoso de Pêssego

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de pêssego picado
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda

- 4 colheres (sopa) de pêssego picado bem miúdo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, pêssego, leite e limão.
2. Bata até a mistura ficar lisa.
3. Cozinhe a calda rapidamente para encorpar.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Gire a garrafa para os pedacinhos marcarem o vidro.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Tampe e gele.

Receita 050

Licor Cremoso de Menta com Chocolate

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 1 colher (chá) de essência de menta
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (chá) de essência de menta
- 2 colheres (sopa) de chocolate derretido

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, menta, chocolate e leite.
2. Bata até formar um creme uniforme e fresco.
3. Misture a calda até ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com chocolate e um leve tom de menta.
2. Gire a garrafa devagar.
3. Despeje o licor com um funil.
4. Finalize com um pequeno fio de calda.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 051

Licor Cremoso de Cupuaçu

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de polpa de cupuaçu
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 4 colheres (sopa) de polpa de cupuaçu
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, cupuaçu, leite e açúcar.
2. Bata até ficar uniforme e cremoso.
3. Cozinhe a calda por poucos minutos.
4. Espere esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas da garrafa.
2. Incline para criar um desenho suave.
3. Adicione o licor com cuidado.
4. Finalize com um pouco de calda no topo.

Receita 052

Licor Cremoso de Baunilha

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 120 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de leite em pó

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de baunilha
- 2 colheres (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, baunilha, leite e leite em pó.
2. Bata até formar um creme claro e liso.
3. Misture a calda até ela ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda no interior da garrafa.
2. Gire a garrafa para marcar filetes suaves.
3. Coloque o licor devagar.
4. Feche e conserve gelado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 053

Licor Cremoso de Frutas Vermelhas

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de frutas vermelhas
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda

- 4 colheres (sopa) de frutas vermelhas amassadas
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, frutas vermelhas, leite e limão.
2. Bata até a mistura ficar cremosa.
3. Cozinhe a calda só até ganhar brilho.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas.
2. Gire a garrafa para os tons vermelhos aparecerem.
3. Coloque o licor com ajuda de um funil.
4. Finalize com um pouco de calda no topo.

Receita 054

Licor Cremoso de Churros

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de doce de leite
- 120 ml de leite
- 1 colher (chá) de canela

Calda

- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 pitada de canela

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, doce de leite, leite e canela.
2. Bata até ficar homogêneo.
3. Misture a calda até formar um creme liso.
4. Espere esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça linhas internas com a calda.
2. Gire para criar o desenho escorrido.
3. Despeje o licor aos poucos.
4. Finalize com canela por cima, se desejar.





Receita 055

Licor Cremoso de Caju

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de caju picado
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 4 colheres (sopa) de caju picado bem pequeno
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, caju, leite e açúcar.
2. Coe se desejar mais liso.
3. Cozinhe a calda só até encorpar levemente.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda no interior da garrafa.
2. Gire para deixar pequenos pontos aparentes.
3. Adicione o licor devagar.
4. Tampe e leve para gelar.

Receita 056

Licor Cremoso de Açaí

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 g de polpa de açaí
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de polpa de açaí
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de açúcar

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, açaí, leite e açúcar.
2. Bata até formar um creme roxo e uniforme.
3. Misture a calda até ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar para a montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas paredes internas.
2. Gire a garrafa para criar listras roxas.
3. Coloque o licor com funil.
4. Finalize com um pequeno fio de calda.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 057

Licor Cremoso de Laranja com Chocolate

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 ml de suco de laranja
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de geleia de laranja
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de chocolate derretido

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, suco de laranja, chocolate e leite.
2. Bata até formar um creme homogêneo.
3. Misture os itens da calda até ficarem brilhantes.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas.
2. Gire a garrafa para o laranja e o chocolate aparecerem.
3. Coloque o licor com cuidado.
4. Finalize com um pequeno fio de calda.

Receita 058

Licor Cremoso de Mel com Canela

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 3 colheres (sopa) de mel
- 120 ml de leite
- 1 colher (chá) de canela

Calda

- 3 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de leite
- 1 pitada de canela

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, mel, leite e canela.
2. Bata até a mistura ficar lisa e aromática.
3. Misture a calda até ela ficar levemente fluida.
4. Aguarde esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Incline a garrafa para o mel escorrer devagar.
3. Acrescente o licor aos poucos.
4. Finalize com um toque de canela.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 059

Licor Cremoso de Nozes

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 120 g de nozes trituradas
- 120 ml de leite
- 1 colher (chá) de baunilha

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de nozes bem trituradas
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, nozes, leite e baunilha.
2. Bata até a mistura ficar cremosa.
3. Misture a calda até ela ficar uniforme.
4. Espere esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda no interior da garrafa.
2. Gire para deixar os pontinhos de nozes visíveis.
3. Coloque o licor com funil.
4. Tampe e conserve gelado.

Receita 060

Licor Cremoso de Beijinho

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 200 ml de leite de coco
- 4 colheres (sopa) de coco ralado
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de coco ralado fino

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite de coco, coco ralado e leite.
2. Bata até formar um creme claro e saboroso.
3. Misture a calda até ela ficar cremosa.
4. Aguarde esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Incline para o coco marcar delicadamente as paredes.
3. Acrescente o licor aos poucos.
4. Finalize com um pouco de coco por cima, se desejar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 061

Licor Cremoso de Paçoca

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 5 paçocas esfareladas
- 120 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de leite em pó

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de paçoca triturada
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, paçoca, leite e leite em pó.
2. Bata até formar um creme homogêneo.
3. Misture os itens da calda até ficar cremosa.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Gire a garrafa para marcar os pontos de paçoca.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com um pouco de paçoca por cima.

Receita 062

Licor Cremoso de Leite Ninho com Morango

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 180 g de morango
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de morango amassado
- 2 colheres (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite em pó, morango e leite.
2. Bata até ficar liso e rosado.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Deixe esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça fios internos com a calda.
2. Gire a garrafa para o vermelho aparecer delicadamente.
3. Coloque o licor aos poucos.
4. Tampe e conserve gelado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 063

Licor Cremoso de Banana Caramelizada

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 2 bananas maduras
- 120 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Calda

- 4 colheres (sopa) de banana amassada
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, banana, leite e açúcar.
2. Bata até ficar cremoso e uniforme.
3. Cozinhe a calda rapidamente até encorpar.
4. Espere esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas.
2. Incline a garrafa para o caramelo marcar o vidro.
3. Despeje o licor com cuidado.
4. Finalize com um pequeno fio de calda.

Receita 064

Licor Cremoso de Coco Queimado

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 200 ml de leite de coco
- 4 colheres (sopa) de coco queimado ralado
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de coco queimado fino
- 1 colher (sopa) de leite de coco

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite de coco, coco queimado e leite.
2. Bata até formar um creme claro com pontinhos.
3. Misture a calda até ela ficar cremosa.
4. Aguarde esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire para os pontinhos de coco aparecerem.
3. Adicione o licor com funil.
4. Feche e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 065

Licor Cremoso de Maçã Verde

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de maçã verde picada
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda

- 4 colheres (sopa) de maçã verde picada bem miúda
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, maçã, leite e limão.
2. Bata até ficar liso e levemente esverdeado.
3. Cozinhe a calda só até encorpar.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Gire a garrafa para os pedacinhos ficarem visíveis.
3. Coloque o licor com funil.
4. Tampe e conserve gelado.

Receita 066

Licor Cremoso de Uva

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de uvas sem sementes
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de uva amassada
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, uva, leite e açúcar.
2. Coe se quiser uma textura mais lisa.
3. Cozinhe a calda até ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça filetes internos com a calda.
2. Gire a garrafa para formar riscos roxos.
3. Despeje o licor aos poucos.
4. Finalize com um pouco de calda no topo.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 067

Licor Cremoso de Bombom

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 6 bombons picados
- 120 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate derretido
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, bombom, chocolate e leite.
2. Bata até formar um creme uniforme.
3. Misture a calda até ficar brilhante.
4. Espere esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire a garrafa para criar listras de chocolate.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com um pouco de calda.

Receita 068

Licor Cremoso de Creme Brûlée

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 120 ml de leite
- 2 gemas peneiradas
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Calda

- 3 colheres (sopa) de açúcar caramelizado
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite, gemas e baunilha.
2. Bata até ficar claro e liso.
3. Misture a calda até formar um creme fino.
4. Aguarde esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda na parte interna da garrafa.
2. Incline para o caramelo escorrer delicadamente.
3. Despeje o licor aos poucos.
4. Tampe e gele.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 069

Licor Cremoso de Milho Verde

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 1 espiga de milho debulhada e cozida
- 120 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de leite em pó

Calda

- 3 colheres (sopa) de milho batido
- 2 colheres (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, milho, leite e leite em pó.
2. Coe se desejar mais liso.
3. Misture a calda até ficar cremosa.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Gire para formar fios amarelos suaves.
3. Adicione o licor com funil.
4. Leve para gelar.

Receita 070

Licor Cremoso de Brownie

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 230 ml de vodka
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 pedaços de brownie esfarelado
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de chocolate derretido
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, chocolate, brownie e leite.
2. Bata até formar um creme mais escuro e uniforme.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Incline a garrafa para o chocolate escorrer.
3. Coloque o licor devagar.
4. Finalize com um pequeno fio de calda.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 071

Licor Cremoso de Tangerina

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 ml de suco de tangerina
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de raspas de tangerina

Calda

- 3 colheres (sopa) de geleia de tangerina
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, suco de tangerina, leite e raspas.
2. Bata até formar um creme homogêneo.
3. Misture os itens da calda até ganhar brilho.
4. Espere esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda no interior da garrafa.
2. Gire para marcar filetes alaranjados.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Finalize com um pequeno fio de calda.

Receita 072

Licor Cremoso de Pistache

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de pasta de pistache
- 120 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de leite em pó

Calda

- 3 colheres (sopa) de pasta de pistache
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, pistache, leite e leite em pó.
2. Bata até formar um creme claro e esverdeado.
3. Misture a calda até ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça linhas internas com a calda.
2. Gire a garrafa para o verde aparecer suavemente.
3. Coloque o licor com funil.
4. Feche e conserve gelado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 073

Licor Cremoso de Framboesa

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de framboesa
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda

- 4 colheres (sopa) de framboesa amassada
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, framboesa, leite e limão.
2. Coe se preferir mais liso.
3. Cozinhe a calda até ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas paredes internas.
2. Gire para criar riscos vermelhos rosados.
3. Adicione o licor com cuidado.
4. Finalize com um pequeno fio de calda.

Receita 074

Licor Cremoso de Banana com Canela

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 2 bananas maduras
- 120 ml de leite
- 1 colher (chá) de canela

Calda

- 3 colheres (sopa) de banana amassada
- 2 colheres (sopa) de leite condensado
- 1 pitada de canela

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, banana, leite e canela.
2. Bata até ficar cremoso e aromático.
3. Misture a calda até formar um creme liso.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça fios internos com a calda.
2. Incline para o escorrido aparecer.
3. Despeje o licor aos poucos.
4. Polvilhe canela ao finalizar, se desejar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 075

Licor Cremoso de Chocolate Branco com Morango

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 120 g de chocolate branco
- 160 g de morango
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de morango amassado
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de chocolate branco derretido

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, chocolate branco, morango e leite.
2. Bata até formar um creme rosado e homogêneo.
3. Misture a calda até ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire a garrafa para o rosa marcar as laterais.
3. Coloque o licor devagar.
4. Finalize com um pouco de calda.

Receita 076

Licor Cremoso de Ameixa

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de ameixa sem caroço
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de ameixa picada
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, ameixa, leite e açúcar.
2. Bata até formar um creme levemente arroxeado.
3. Cozinhe a calda apenas até encorpar.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas.
2. Gire para os filetes escuros aparecerem.
3. Despeje o licor com funil.
4. Tampe e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 077

Licor Cremoso de Bombom de Morango

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 5 bombons de morango picados
- 120 ml de leite
- 150 g de morango

Calda

- 3 colheres (sopa) de morango amassado
- 2 colheres (sopa) de chocolate derretido
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, bombom de morango, morango e leite.
2. Bata até formar um creme rosado.
3. Misture os itens da calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça linhas internas com a calda.
2. Gire a garrafa para o rosa e o chocolate se destacarem.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Finalize com um pequeno fio de calda.

Receita 078

Licor Cremoso de Avelã com Café

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 2 colheres (sopa) de creme de avelã
- 80 ml de café forte frio
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de avelã
- 1 colher (sopa) de café forte
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, creme de avelã, café e leite.
2. Bata até formar um creme uniforme e aromático.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Incline a garrafa para o escorrido de café aparecer.
3. Despeje o licor devagar.
4. Feche e conserve gelado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 079

Licor Cremoso de Limão Siciliano

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 ml de suco de limão siciliano
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de raspas de limão siciliano

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (chá) de raspas de limão

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, limão, leite e raspas.
2. Bata até formar um creme claro e cítrico.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Gire a garrafa para criar filetes amarelos suaves.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com um pouco de raspas.

Receita 080

Licor Cremoso de Paçoca com Chocolate

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 paçocas esfareladas
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate derretido
- 1 colher (sopa) de paçoca triturada

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, paçoca, chocolate e leite.
2. Bata até ficar cremoso e uniforme.
3. Misture a calda até ela ficar brilhante.
4. Espere esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire a garrafa para o chocolate escorrer pelas laterais.
3. Coloque o licor devagar.
4. Finalize com um pouco de paçoca.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 081

Licor Cremoso de Cappuccino

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 100 ml de café forte frio
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de café forte
- 2 colheres (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, café, chocolate e leite.
2. Bata até ficar cremoso e uniforme.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Gire a garrafa para formar filetes de café.
3. Coloque o licor com funil.
4. Finalize com um pequeno fio de calda.

Receita 082

Licor Cremoso de Doce de Leite com Coco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de doce de leite
- 150 ml de leite de coco
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 2 colheres (sopa) de coco ralado tostado
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, doce de leite, leite de coco e leite.
2. Bata até formar um creme liso.
3. Misture a calda até ficar cremosa e brilhante.
4. Espere esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire para os pontos de coco aparecerem.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Feche e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 083

Licor Cremoso de Amarula Caseira

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 180 ml de conhaque
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de café solúvel
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de chocolate derretido
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, conhaque, chocolate, café e leite.
2. Bata até ficar sedoso e homogêneo.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire para o chocolate marcar o vidro.
3. Coloque o licor devagar.
4. Tampe e conserve gelado.

Receita 084

Licor Cremoso de Abacaxi com Coco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de abacaxi picado
- 150 ml de leite de coco
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de abacaxi amassado
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de coco ralado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, abacaxi, leite de coco e leite.
2. Coe se quiser uma textura mais lisa.
3. Misture a calda até ficar cremosa.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Gire para os pedacinhos marcarem o vidro.
3. Adicione o licor com funil.
4. Leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 085

Licor Cremoso de Goiaba

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de goiaba vermelha picada
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda

- 4 colheres (sopa) de goiaba amassada
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, goiaba, leite e limão.
2. Bata até ficar rosado e liso.
3. Cozinhe a calda só até encorpar levemente.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda pelas paredes internas.
2. Gire para criar fios avermelhados.
3. Despeje o licor aos poucos.
4. Finalize e gele.

Receita 086

Licor Cremoso Romeu e Julieta

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 g de goiabada cremosa
- 80 g de cream cheese
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de goiabada cremosa
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, goiabada, cream cheese e leite.
2. Bata até formar um creme uniforme.
3. Misture a calda até ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a goiabada cremosa.
2. Gire a garrafa para o vermelho se destacar.
3. Coloque o licor com funil.
4. Feche e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 087

Licor Cremoso de Churros

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 1 colher (chá) de canela
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 pitada de canela

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, doce de leite, canela e leite.
2. Bata até ficar cremoso e aromático.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça fios internos com a calda.
2. Gire para o caramelo aparecer nas laterais.
3. Adicione o licor devagar.
4. Se quiser, polvilhe canela no final.

Receita 088

Licor Cremoso de Maracujá com Chocolate Branco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de polpa de maracujá
- 100 g de chocolate branco
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de polpa de maracujá
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de chocolate branco derretido

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, maracujá, chocolate branco e leite.
2. Bata até formar um creme amarelo e sedoso.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda no interior da garrafa.
2. Gire para as sementes ficarem visíveis.
3. Coloque o licor com ajuda de um funil.
4. Tampe e gele.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 089

Licor Cremoso de Morango com Coco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de morango
- 120 ml de leite de coco
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de morango amassado
- 2 colheres (sopa) de coco ralado fino
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, morango, leite de coco e leite.
2. Bata até ficar rosado e homogêneo.
3. Misture a calda até encorpar levemente.
4. Aguarde esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Gire para o rosa marcar o vidro.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Finalize com um pouco de coco, se desejar.

Receita 090

Licor Cremoso de Café com Canela

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 100 ml de café forte frio
- 1 colher (chá) de canela
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de café forte
- 2 colheres (sopa) de leite condensado
- 1 pitada de canela

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, café, canela e leite.
2. Bata até ficar cremoso e aromático.
3. Misture a calda até ficar lisa.
4. Espere esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire para criar filetes escuros.
3. Coloque o licor com funil.
4. Tampe e conserve gelado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 091

Licor Cremoso de Cupuaçu

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de polpa de cupuaçu
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de polpa de cupuaçu
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, cupuaçu, leite e açúcar.
2. Bata até formar um creme claro e levemente ácido.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda pelas laterais internas.
2. Gire a garrafa para o creme marcar o vidro.
3. Despeje o licor devagar.
4. Feche e leve para gelar.

Receita 092

Licor Cremoso de Chocolate com Laranja

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 80 ml de suco de laranja
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de chocolate derretido
- 1 colher (sopa) de raspas de laranja
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, chocolate, laranja e leite.
2. Bata até formar um creme achocolatado e aromático.
3. Misture a calda até ficar brilhante.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça linhas internas com a calda.
2. Gire para o chocolate escorrer e a laranja aparecer.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com raspinhas finas.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 093

Licor Cremoso de Cookies and Cream

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 6 biscoitos de chocolate triturados
- 120 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de leite em pó

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 2 biscoitos triturados
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, biscoitos, leite e leite em pó.
2. Bata até ficar claro com pontinhos escuros.
3. Misture a calda até encorpar.
4. Aguarde esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire para os pontinhos ficarem aparentes.
3. Coloque o licor com funil.
4. Feche e conserve gelado.

Receita 094

Licor Cremoso de Abacate com Limão

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 1 abacate pequeno maduro
- 80 ml de suco de limão
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de abacate
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, abacate, limão e leite.
2. Bata até ficar verde-claro e bem liso.
3. Misture a calda até ela ficar cremosa.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça fios internos com a calda.
2. Gire para o verde aparecer suavemente.
3. Despeje o licor aos poucos.
4. Tampe e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 095

Licor Cremoso de Açaí

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de polpa de açaí
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de polpa de açaí
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, açaí, leite e açúcar.
2. Bata até formar um creme lilás escuro e uniforme.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas.
2. Gire para criar riscos arroxeados.
3. Adicione o licor com funil.
4. Leve para gelar.

Receita 096

Licor Cremoso de Paçoca com Café

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 paçocas esfareladas
- 80 ml de café forte frio
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de café forte
- 2 colheres (sopa) de paçoca triturada
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, paçoca, café e leite.
2. Bata até ficar cremoso e aromático.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire a garrafa para o escorrido de café aparecer.
3. Coloque o licor devagar.
4. Finalize com um pouco de paçoca.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 097

Licor Cremoso de Cereja com Chocolate

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 160 g de cerejas sem caroço
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de cereja amassada
- 2 colheres (sopa) de chocolate derretido
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, cereja, chocolate e leite.
2. Bata até formar um creme rosado levemente achocolatado.
3. Misture a calda até ficar lisa.
4. Aguarde esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça linhas internas com a calda.
2. Gire para o vermelho e o chocolate se destacarem.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Finalize com um pequeno fio de calda.

Receita 098

Licor Cremoso de Coco com Abacaxi

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 ml de leite de coco
- 160 g de abacaxi picado
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de abacaxi amassado
- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite de coco, abacaxi e leite.
2. Bata até formar um creme claro e tropical.
3. Misture a calda até ela ficar cremosa.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire para os pedacinhos aparecerem.
3. Coloque o licor com ajuda de um funil.
4. Tampe e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 099

Licor Cremoso de Leite Ninho com Nutella

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres (sopa) de creme de avelã
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de avelã
- 2 colheres (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite em pó, creme de avelã e leite.
2. Bata até ficar cremoso e uniforme.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça fios internos com a calda.
2. Gire para o chocolate marcar o vidro.
3. Coloque o licor devagar.
4. Finalize com um pequeno toque de leite em pó.

Receita 100

Licor Cremoso de Baunilha com Caramelo Salgado

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 colheres (sopa) de caramelo salgado
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de caramelo salgado
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 pitada de flor de sal

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, baunilha, caramelo e leite.
2. Bata até formar um creme claro e aveludado.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Gire para o caramelo escorrer suavemente.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com um toque delicado de flor de sal.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 101

Licor Cremoso de Pistache

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 120 g de pistache sem casca
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de leite em pó

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de pistache
- 1 colher (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, pistache, leite e leite em pó.
2. Bata até formar um creme verde-claro e homogêneo.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Gire para formar riscos esverdeados.
3. Coloque o licor com funil.
4. Finalize com pistache picado, se desejar.

Receita 102

Licor Cremoso de Banoffee

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 2 bananas maduras
- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 1 banana amassada
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, banana, doce de leite e leite.
2. Bata até ficar cremoso e uniforme.
3. Misture a calda até encorpar levemente.
4. Espere esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire para o caramelo marcar o vidro.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Feche e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 103

Licor Cremoso de Mousse de Maracujá

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de polpa de maracujá
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de leite em pó

Calda

- 3 colheres (sopa) de polpa de maracujá
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, maracujá, leite e leite em pó.
2. Bata até formar um creme amarelo e sedoso.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda no interior da garrafa.
2. Gire para as sementes ficarem aparentes.
3. Coloque o licor com ajuda de um funil.
4. Tampe e gele.

Receita 104

Licor Cremoso Prestígio

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 120 ml de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de chocolate derretido
- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite de coco, chocolate e leite.
2. Bata até ficar cremoso e levemente achocolatado.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça fios internos com a calda.
2. Gire para o chocolate escorrer e o coco aparecer.
3. Adicione o licor devagar.
4. Finalize com um pouco de coco ralado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 105

Licor Cremoso de Maçã Verde

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 2 maçãs verdes picadas
- 80 ml de suco de limão
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de maçã verde batida
- 1 colher (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, maçã, limão e leite.
2. Bata até ficar verde-claro e bem liso.
3. Misture a calda até encorpar.
4. Espere esfriar para montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça fios internos com a calda.
2. Gire para o verde aparecer suavemente.
3. Despeje o licor aos poucos.
4. Tampe e leve para gelar.

Receita 106

Licor Cremoso de Coco Queimado

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 ml de leite de coco
- 3 colheres (sopa) de coco queimado
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 2 colheres (sopa) de coco queimado
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite de coco, coco queimado e leite.
2. Bata até formar um creme liso e aromático.
3. Misture a calda até ficar brilhante.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Gire para os pontinhos de coco marcarem o vidro.
3. Coloque o licor com funil.
4. Feche e conserve gelado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 107

Licor Cremoso de Cheesecake de Morango

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 g de morango
- 80 g de cream cheese
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de morango amassado
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, morango, cream cheese e leite.
2. Bata até ficar rosado e uniforme.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire a garrafa para o vermelho se destacar.
3. Coloque o licor com funil.
4. Feche e leve para gelar.

Receita 108

Licor Cremoso de Chocolate com Menta

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de essência de menta
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de chocolate derretido
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- folhas de hortelã picadas

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, chocolate, menta e leite.
2. Bata até ficar cremoso e levemente mentolado.
3. Misture a calda até ficar lisa.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire para o chocolate escorrer e a menta aparecer.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Tampe e gele.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 109

Licor Cremoso de Pêssego

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de pêssego picado
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de pêssego amassado
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, pêssego, leite e açúcar.
2. Bata até formar um creme claro e frutado.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Gire para o pêssego marcar o vidro.
3. Coloque o licor com funil.
4. Feche e leve para gelar.

Receita 110

Licor Cremoso de Chocolate Maltado

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 3 colheres (sopa) de leite maltado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de chocolate derretido
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite maltado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite maltado, chocolate e leite.
2. Bata até ficar cremoso e uniforme.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça linhas internas com a calda.
2. Gire para o chocolate marcar o vidro.
3. Adicione o licor devagar.
4. Finalize com um toque de leite maltado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 111

Licor Cremoso de Frutas Vermelhas

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de frutas vermelhas
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de frutas vermelhas amassadas
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, frutas vermelhas, leite e açúcar.
2. Bata até ficar rosado e uniforme.
3. Misture a calda até ela ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça fios internos com a calda.
2. Gire para o vermelho aparecer delicadamente.
3. Coloque o licor aos poucos.
4. Tampe e conserve gelado.

Receita 112

Licor Cremoso de Milho Verde

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 1 espiga de milho debulhada
- 120 ml de leite de coco
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de milho
- 1 colher (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, milho, leite de coco e leite.
2. Bata até formar um creme amarelo-claro e liso.
3. Coe se desejar uma textura mais fina.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Gire para o amarelo marcar o vidro.
3. Adicione o licor com funil.
4. Leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 113

Licor Cremoso de Paçoca com Chocolate

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 paçocas esfareladas
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de chocolate derretido
- 2 colheres (sopa) de paçoca triturada
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, paçoca, chocolate e leite.
2. Bata até ficar cremoso e homogêneo.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire para o chocolate e a paçoca se destacarem.
3. Coloque o licor com funil.
4. Finalize com um pouco de paçoca, se desejar.

Receita 114

Licor Cremoso de Limão Siciliano

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 80 ml de suco de limão siciliano
- raspas de 1 limão siciliano
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de limão
- 1 colher (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, suco, raspas e leite.
2. Bata até formar um creme claro e aromático.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda pelas laterais internas.
2. Gire para o amarelo aparecer suavemente.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com raspinhas finas.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 115

Licor Cremoso de Ameixa

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 g de ameixa sem caroço
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de ameixa batida
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, ameixa, leite e açúcar.
2. Bata até formar um creme levemente arroxeado.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Espere esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça linhas internas com a calda.
2. Gire para os riscos escuros marcarem o vidro.
3. Coloque o licor devagar.
4. Tampe e leve para gelar.

Receita 116

Licor Cremoso de Ninho com Coco Queimado

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres (sopa) de coco queimado
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de coco queimado
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite em pó, coco queimado e leite.
2. Bata até ficar cremoso e claro.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire para os pontinhos de coco aparecerem.
3. Adicione o licor com funil.
4. Feche e gele.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 117

Licor Cremoso de Mirtilo

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de mirtilo
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de mirtilo amassado
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, mirtilo, leite e açúcar.
2. Bata até ficar lilás e uniforme.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas.
2. Gire para criar riscos arroxeados.
3. Adicione o licor com funil.
4. Leve para gelar.

Receita 118

Licor Cremoso de Caramelo com Café

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 3 colheres (sopa) de caramelo
- 100 ml de café forte frio
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de café forte
- 2 colheres (sopa) de caramelo
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, caramelo, café e leite.
2. Bata até formar um creme sedoso e aromático.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire para o caramelo e o café marcarem o vidro.
3. Coloque o licor aos poucos.
4. Feche e conserve gelado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 119

Licor Cremoso de Mousse de Limão

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 80 ml de suco de limão
- raspas de 1 limão
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de limão
- 1 colher (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, limão, raspas e leite.
2. Bata até formar um creme claro e refrescante.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda no interior da garrafa.
2. Gire para o verde-claro aparecer de leve.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com raspinhas finas.

Receita 120

Licor Cremoso de Bombom Branco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 6 bombons brancos picados
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de leite em pó

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate branco derretido
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, bombons brancos, leite e leite em pó.
2. Bata até ficar cremoso e uniforme.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Gire para o branco escorrer delicadamente.
3. Coloque o licor com funil.
4. Feche e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 121

Licor Cremoso de Cappuccino

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 100 ml de café forte frio
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de café forte
- 1 colher (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, café, chocolate e leite.
2. Bata até ficar cremoso e uniforme.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire para o café marcar o vidro.
3. Coloque o licor com funil.
4. Feche e leve para gelar.

Receita 122

Licor Cremoso de Manga com Coco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de manga picada
- 120 ml de leite de coco
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de manga amassada
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de coco ralado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, manga, leite de coco e leite.
2. Bata até formar um creme amarelo-claro e liso.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Gire para a manga marcar o vidro.
3. Adicione o licor com cuidado.
4. Finalize com um pouco de coco ralado, se desejar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 123

Licor Cremoso de Ovomaltine

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de Ovomaltine
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de chocolate derretido
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de Ovomaltine

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, Ovomaltine, chocolate e leite.
2. Bata até formar um creme homogêneo.
3. Misture a calda até ela ficar brilhante.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça linhas internas com a calda.
2. Gire para o chocolate escorrer.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Finalize com um toque de Ovomaltine.

Receita 124

Licor Cremoso de Torta de Limão

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 80 ml de suco de limão
- raspas de 1 limão
- 2 colheres (sopa) de leite em pó

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de limão
- 1 colher (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de farofa de biscoito

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, suco de limão, raspas e leite em pó.
2. Bata até ficar claro e cremoso.
3. Misture a calda até encorpar levemente.
4. Aguarde esfriar para a montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire para os fios verdes aparecerem de leve.
3. Coloque o licor com funil.
4. Finalize com raspinhas finas.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 125

Licor Cremoso de Uva

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de uva roxa sem sementes
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de uva batida
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, uva, leite e açúcar.
2. Bata até formar um creme lilás uniforme.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas.
2. Gire para criar riscos arroxeados.
3. Adicione o licor com funil.
4. Tampe e leve para gelar.

Receita 126

Licor Cremoso de Churros

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 1 colher (chá) de canela
- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 pitada de canela

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, canela, doce de leite e leite.
2. Bata até ficar cremoso e aromático.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire para o caramelo marcar o vidro.
3. Coloque o licor aos poucos.
4. Polvilhe canela no final, se desejar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 127

Licor Cremoso Romeu e Julieta

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 g de goiabada cremosa
- 80 g de cream cheese
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de goiabada derretida
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, goiabada, cream cheese e leite.
2. Bata até ficar rosado e uniforme.
3. Misture a calda até ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça fios internos com a calda.
2. Gire para o rosa avermelhado aparecer.
3. Coloque o licor com funil.
4. Tampe e gele.

Receita 128

Licor Cremoso de Cookies and Cream

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 8 biscoitos de chocolate triturados
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de farelo de biscoito

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, biscoitos, leite em pó e leite.
2. Bata até ficar claro com pontinhos escuros.
3. Misture a calda até encorpar levemente.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda na lateral interna.
2. Gire para os farelos marcarem o vidro.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Finalize com farelinhos de biscoito.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 129

Licor Cremoso de Jabuticaba

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de jabuticaba
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de jabuticaba batida
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, jabuticaba, leite e açúcar.
2. Bata até formar um creme lilás-escuro e uniforme.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas.
2. Gire para criar riscos escuros.
3. Coloque o licor com funil.
4. Leve para gelar.

Receita 130

Licor Cremoso de Café com Leite

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 120 ml de café forte frio
- 120 ml de leite
- 1 colher (chá) de canela opcional

Calda

- 3 colheres (sopa) de café forte
- 1 colher (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, café, leite e canela.
2. Bata até ficar cremoso e aromático.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire para o escorrido de café aparecer.
3. Adicione o licor devagar.
4. Feche e conserve gelado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 131

Licor Cremoso de Banana com Canela

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 2 bananas maduras
- 1 colher (chá) de canela
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de banana amassada
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 pitada de canela

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, banana, canela e leite.
2. Bata até ficar cremoso e levemente aromático.
3. Misture a calda até encorpar.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Gire para o creme marcar o vidro.
3. Coloque o licor com funil.
4. Finalize com canela, se desejar.

Receita 132

Licor Cremoso de Maracujá com Chocolate

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 g de polpa de maracujá
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de polpa de maracujá
- 1 colher (sopa) de chocolate derretido
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, maracujá, chocolate e leite.
2. Bata até formar um creme amarelo achocolatado.
3. Misture a calda até ela ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar para a montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire para o chocolate e o maracujá aparecerem.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Tampe e gele.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 133

Licor Cremoso de Cereja

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 160 g de cereja sem caroço
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de cereja batida
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, cereja, leite e açúcar.
2. Bata até formar um creme rosado uniforme.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça fios internos com a calda.
2. Gire para o vermelho escuro aparecer.
3. Coloque o licor devagar.
4. Tampe e leve para gelar.

Receita 134

Licor Cremoso de Paçoca com Doce de Leite

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 paçocas esfareladas
- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 2 colheres (sopa) de paçoca triturada
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, paçoca, doce de leite e leite.
2. Bata até ficar cremoso e homogêneo.
3. Misture a calda até encorpar.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda na laterai interna.
2. Gire para o caramelo escorrer no vidro.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com um pouco de paçoca triturada.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 135

Licor Cremoso de Kiwi

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 3 kiwis maduros
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de kiwi amassado
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, kiwi, leite e açúcar.
2. Bata até formar um creme verde-claro e uniforme.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire para os pontos verdes aparecerem.
3. Coloque o licor com funil.
4. Feche e gele.

Receita 136

Licor Cremoso de Creme Brûlée

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 2 colheres (sopa) de açúcar caramelizado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de caramelo
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, caramelo, baunilha e leite.
2. Bata até ficar cremoso e sedoso.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça linhas internas com a calda.
2. Gire para o caramelo marcar o vidro.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Finalize com um toque dourado de caramelo.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 137

Licor Cremoso de Abacaxi com Coco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de abacaxi picado
- 120 ml de leite de coco
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de abacaxi amassado
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de coco ralado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, abacaxi, leite de coco e leite.
2. Bata até formar um creme claro e tropical.
3. Misture a calda até ela ficar cremosa.
4. Aguarde esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Gire para os pedacinhos marcarem o vidro.
3. Coloque o licor com funil.
4. Finalize com um pouco de coco, se desejar.

Receita 138

Licor Cremoso de Morango com Chocolate Branco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 150 g de morango
- 120 g de chocolate branco derretido
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de morango amassado
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de chocolate branco derretido

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, morango, chocolate branco e leite.
2. Bata até ficar rosado e bem liso.
3. Misture a calda até ela ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça fios internos com a calda.
2. Gire para o rosa aparecer delicadamente.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Finalize com raspinhas de chocolate branco.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 139

Licor Cremoso de Café com Avelã

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 100 ml de café forte frio
- 3 colheres (sopa) de creme de avelã
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de avelã
- 1 colher (sopa) de café forte
- 1 colher (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, café, creme de avelã e leite.
2. Bata até ficar cremoso e aromático.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire para o chocolate com avelã marcar o vidro.
3. Coloque o licor com funil.
4. Feche e conserve gelado.

Receita 140

Licor Cremoso de Framboesa

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de framboesa
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de frambeesa amassada
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, framboesa, leite e açúcar.
2. Bata até formar um creme rosado uniforme.
3. Misture a calda até ela ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire para o vermelho rosado aparecer.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Tampe e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 141

Licor Cremoso de Pistache

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 120 g de creme de pistache
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 80 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de pistache
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, creme de pistache, leite em pó e leite.
2. Bata até formar um creme verde-claro e liso.
3. Misture a calda até ela ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça linhas internas com a calda.
2. Gire para o verde marcar o vidro.
3. Coloque o licor com funil.
4. Finalize com pistache picado, se desejar.

Receita 142

Licor Cremoso de Doce de Leite com Coco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de doce de leite
- 120 ml de leite de coco
- 100 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de coco ralado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, doce de leite, leite de coco e leite.
2. Bata até ficar cremoso e levemente caramelado.
3. Misture a calda até encorpar.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Gire para o caramelo descer no vidro.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Finalize com coco ralado.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 143

Licor Cremoso de Amendoim

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de pasta de amendoim
- 3 paçocas esfareladas
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de pasta de amendoim
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, pasta de amendoim, paçoca e leite.
2. Bata até ficar cremoso e homogêneo.
3. Misture a calda até ela ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos internos com a calda.
2. Gire para o creme de amendoim marcar o vidro.
3. Coloque o licor com funil.
4. Finalize com farelos de paçoca, se desejar.

Receita 144

Licor Cremoso de Laranja com Chocolate

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 100 ml de suco de laranja
- raspas de 1 laranja
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 80 ml de leite

Calda

- 2 colheres (sopa) de chocolate derretido
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de suco concentrado de laranja

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, suco de laranja, raspas, chocolate e leite.
2. Bata até formar um creme alaranjado e aromático.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire para o chocolate escorrer e a laranja aparecer.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Finalize com raspinhas finas de laranja.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 145

Licor Cremoso de Mirtilo

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de mirtilo
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de mirtilo amassado
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, mirtilo, leite e açúcar.
2. Bata até formar um creme lilás suave e uniforme.
3. Misture a calda até ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça fios internos com a calda.
2. Gire para o roxo aparecer delicadamente.
3. Coloque o licor com funil.
4. Tampe e leve para gelar.

Receita 146

Licor Cremoso de Leite Ninho com Morango

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 150 g de morango
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de morango amassado
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, leite em pó, morango e leite.
2. Bata até ficar rosado, liso e cremoso.
3. Misture a calda até ela ficar brilhante.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Gire para o rosa marcar o vidro.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Finalize com um toque de leite em pó, se desejar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 147

Licor Cremoso de Baunilha com Caramelo

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 colheres (sopa) de caramelo
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de caramelo
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, baunilha, caramelo e leite.
2. Bata até formar um creme claro e sedoso.
3. Misture a calda até ela ganhar brilho.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça linhas internas com a calda.
2. Gire para o caramelo descer pelo vidro.
3. Coloque o licor com funil.
4. Finalize com um toque de caramelo, se desejar.

Receita 148

Licor Cremoso de Pêssego

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 180 g de pêssego picado
- 120 ml de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar

Calda

- 3 colheres (sopa) de pêssego amassado
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, pêssego, leite e açúcar.
2. Bata até ficar cremoso e levemente alaranjado.
3. Misture a calda até ela ficar lisa.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas.
2. Gire para o tom de pêssego marcar o vidro.
3. Adicione o licor aos poucos.
4. Tampe e leve para gelar.



Conserve gelado e agite antes de servir.



Receita 149

Licor Cremoso de Chocolate Branco com Limão Siciliano

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 120 g de chocolate branco derretido
- 70 ml de suco de limão siciliano
- raspas de 1 limão siciliano
- 100 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de creme de limão siciliano
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de chocolate branco derretido

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, chocolate branco, limão siciliano e leite.
2. Bata até formar um creme claro, cítrico e liso.
3. Misture a calda até ela ficar brilhante.
4. Aguarde esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos leves na parte interna da garrafa.
2. Gire para o verde-amarelado aparecer suavemente.
3. Adicioue o licor com funil.
4. Finalize com raspinhas finas de limão.

Receita 150

Licor Cremoso de Nozes com Café

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 220 ml de vodka
- 100 ml de café forte frio
- 80 g de nozes trituradas
- 120 ml de leite

Calda

- 3 colheres (sopa) de café forte
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de nozes trituradas

Passo a passo

1. Bata leite condensado, creme de leite, vodka, café, nozes e leite.
2. Bata até formar um creme bege aromático.
3. Misture a calda até encorpar levemente.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas laterais internas.
2. Gire para o café escorrer e marcar o vidro.
3. Coloque o licor aos poucos.
4. Finalize com um toque de nozes trituradas.



Conserve gelado e agite antes de servir.