GUIA COMPLETO DE RECEITAS

50 Licores Sem Açúcar

Para incluir até quem não gosta de açúcar



Receitas cremosas, com calda escorrida e zero açúcar — sabor de sobra, sem exagero



Receita 001

Licor Sem Açúcar de Maracujá

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 150 ml de suco concentrado de maracujá (sem açúcar)
- 2 colheres (sopa) de polpa de maracujá

Calda sem açúcar

- 1/2 xícara de polpa de maracujá
- 3 colheres (sopa) de adoçante culinário (eritritol)
- 2 colheres (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, 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 Sem Açúcar de Morango

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 250 g de morangos picados
- 100 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

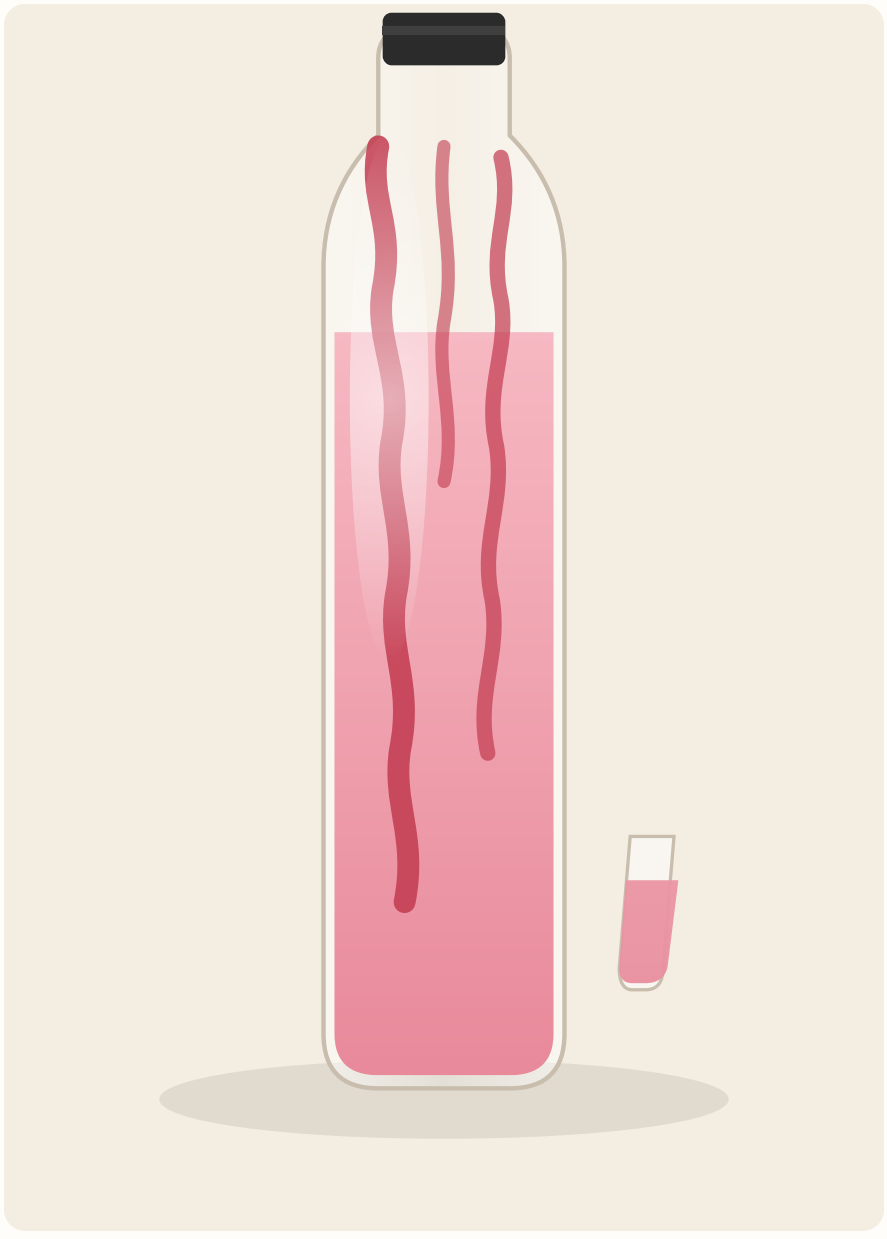
- 1 xícara de morangos picados
- 3 colheres (sopa) de adoçante culinário (xilitol)
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, 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. Consuma com moderação.



Receita 003

Licor Sem Açúcar de Chocolate

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 4 colheres (sopa) de cacau em pó 100% sem açúcar
- 150 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

- 80 g de chocolate amargo sem açúcar (70-85% cacau)
- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, cacau 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 Sem Açúcar de Coco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

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

Calda sem açúcar

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

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, 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. Consuma com moderação.



Receita 005

Licor Sem Açúcar de Café

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 150 ml de café bem forte, frio
- 1 colher (sopa) de adoçante culinário

Calda sem açúcar

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

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, café e adoçante até ficar homogêneo.
2. Ajuste o dulçor a gosto com mais adoçante, se necessário.
3. Misture os ingredientes da calda em fogo baixo por 2 minutos.
4. Deixe a calda esfriar por completo.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa com uma colher.
2. Gire lentamente para formar listras.
3. Adicione o licor com funil, devagar.
4. Finalize com grãos de café torrado por cima da tampa.

Receita 006

Licor Sem Açúcar de Baunilha

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha pura
- 100 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

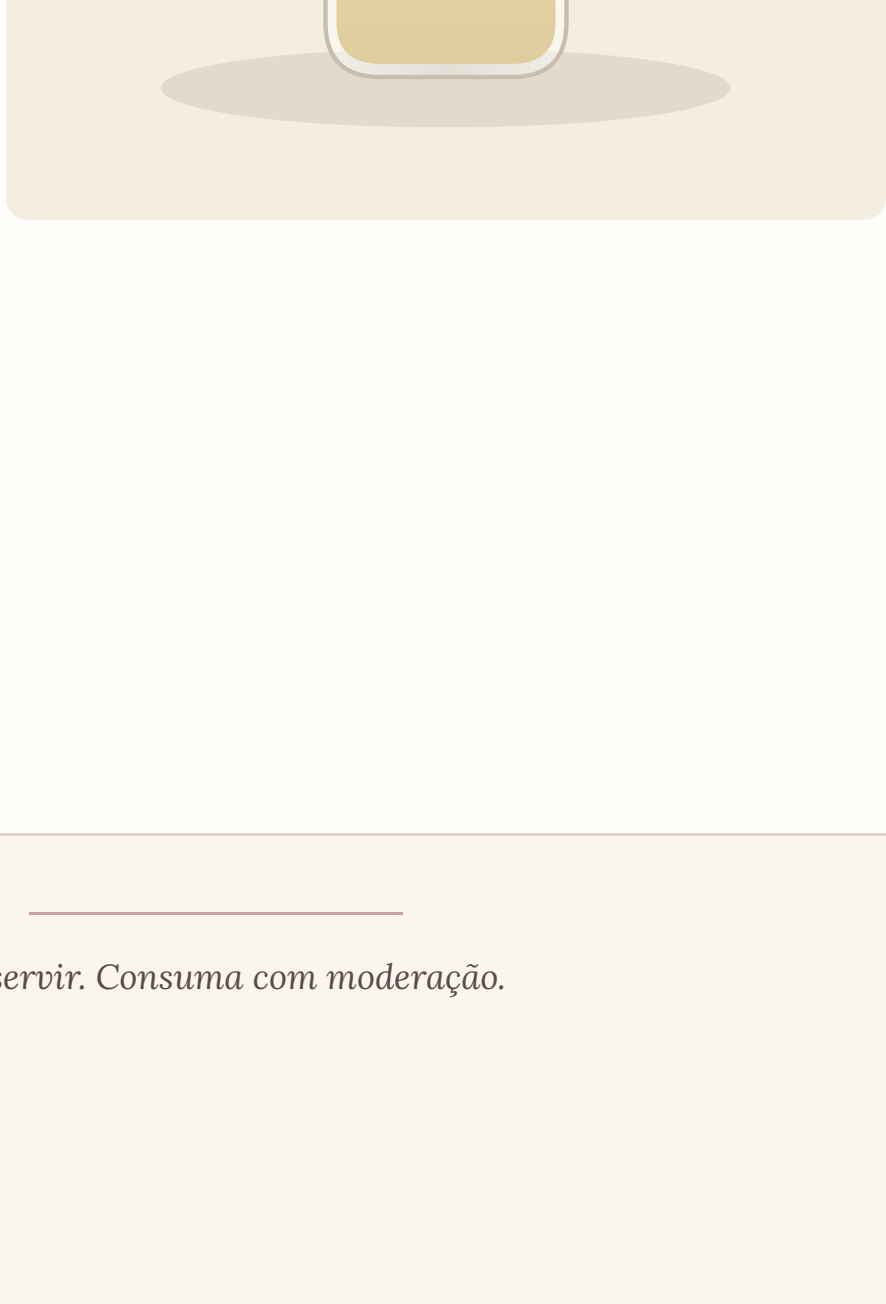
- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, baunilha e leite até ficar liso.
2. Prove e ajuste o dulçor com adoçante, se preferir.
3. Misture a calda em fogo baixo até incorporar bem.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas da garrafa.
2. Gire para criar um efeito de véu translúcido.
3. Despeje o licor com funil.
4. Tampe e leve à geladeira antes de servir.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 007

Licor Sem Açúcar de Limão Siciliano

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

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

Calda sem açúcar

- 3 colheres (sopa) de suco de limão siciliano
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, suco e raspas de limão.
2. Bata até formar um creme claro e aveludado.
3. Misture a calda e leve ao fogo baixo por 2 minutos.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos leves na parte interna da garrafa com a calda.
2. Gire para o amarelo aparecer suavemente.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com raspinhas de limão por cima.

Receita 008

Licor Sem Açúcar de Amêndoas

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 100 g de amêndoas trituradas
- 1 colher (chá) de essência de amêndoas

Calda sem açúcar

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de amêndoas trituradas finas
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

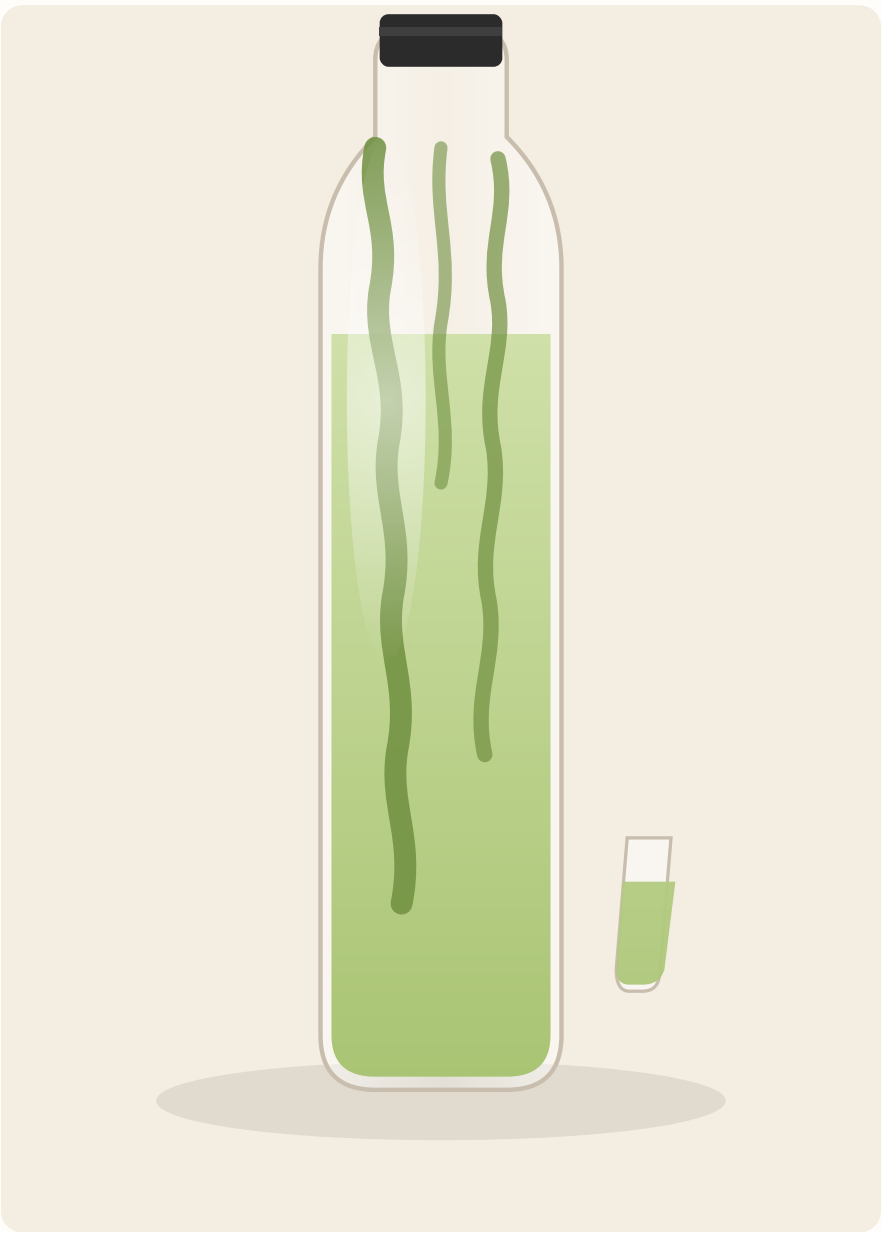
1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, amêndoas e essência até ficar cremoso.
2. Coe para retirar pedaços maiores, se preferir uma textura lisa.
3. Misture a calda em fogo baixo até incorporar.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas com uma colher.
2. Gire a garrafa para espalhar por igual.
3. Despeje o licor com funil, devagar.
4. Finalize com lascas de amêndoas por cima da tampa.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 009

Licor Sem Açúcar de Pistache

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 80 g de pistache sem sal, triturado
- 100 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de pasta de pistache sem açúcar
- 1 colher (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, pistache e leite.
2. Bata até obter um creme esverdeado e homogêneo.
3. Misture a calda em fogo baixo até ficar brilhante.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas laterais internas da garrafa.
2. Gire suavemente para criar o efeito esverdeado.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com pistaches picados por cima.

Receita 010

Licor Sem Açúcar de Doce de Leite Diet

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 3 colheres (sopa) de doce de leite diet
- 100 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

- 4 colheres (sopa) de doce de leite diet
- 2 colheres (sopa) de creme de leite

Passo a passo

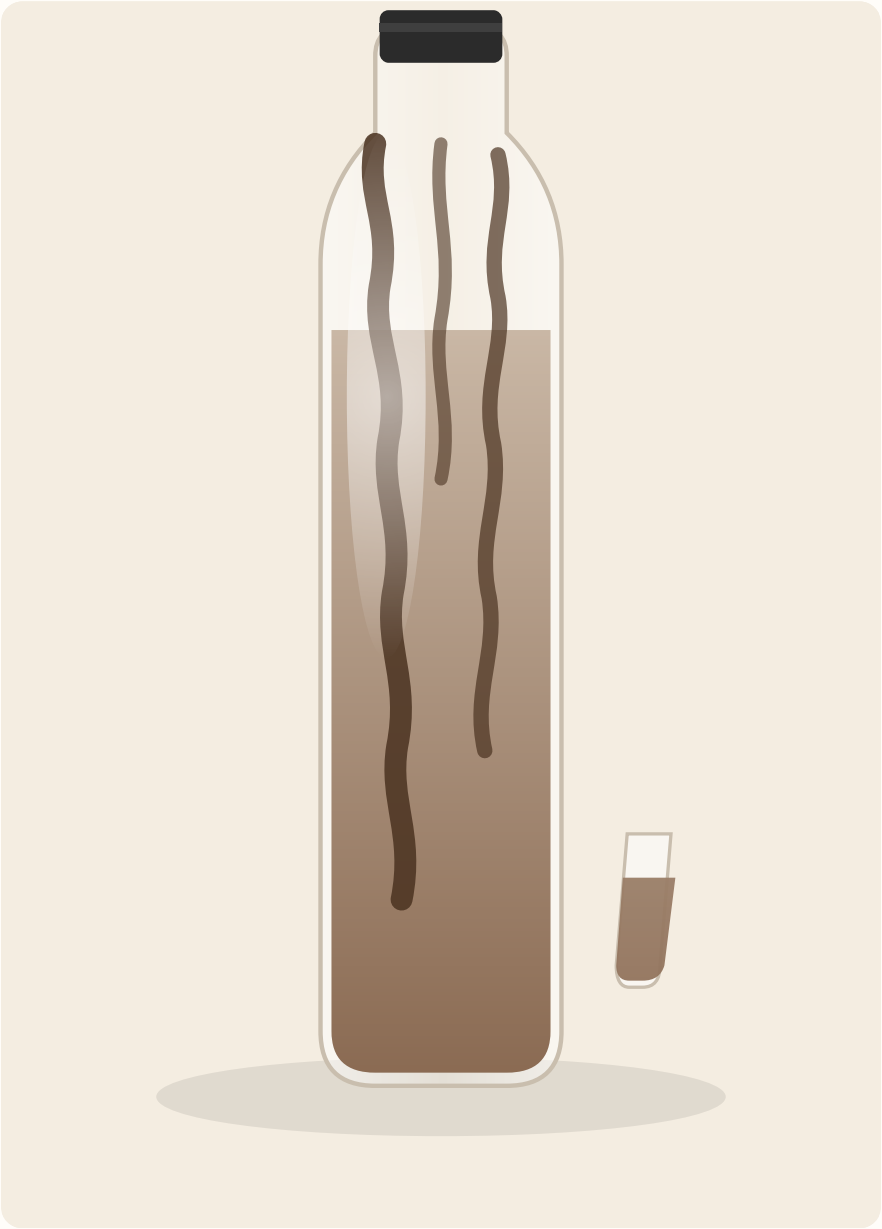
1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, doce de leite diet e leite.
2. Bata até formar um creme homogêneo cor de caramelo claro.
3. Misture a calda em fogo baixo por 2 minutos.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para formar o efeito escorrido em tom caramelo.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com um fio de calda por cima.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 011

Licor Sem Açúcar de Cookies (Diet)

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 4 unidades de biscoito de chocolate diet, triturado
- 100 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

- 2 unidades de biscoito diet trituradas finas
- 3 colheres (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka e leite até ficar liso.
2. Acrescente os biscoitos triturados e pulse rapidamente para manter pedacinhos.
3. Misture a calda em fogo baixo até incorporar os biscoitos.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda com pedacinhos de biscoito nas paredes internas.
2. Gire a garrafa para distribuir os pedaços.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com farofa de biscoito diet por cima.

Receita 012

Licor Sem Açúcar de Pêssego

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 200 g de pêssego maduro sem casca, picado
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda sem açúcar

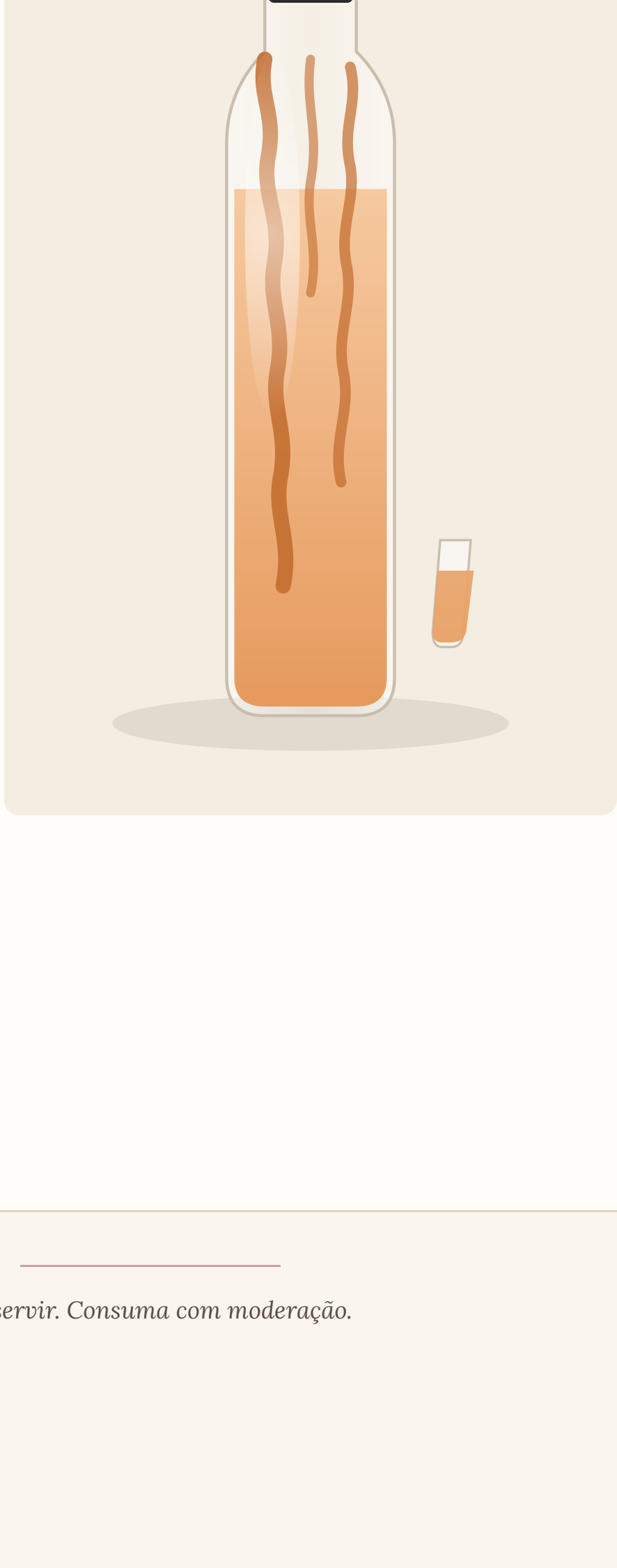
- 1 xícara de pêssego picado
- 3 colheres (sopa) de adoçante culinário
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

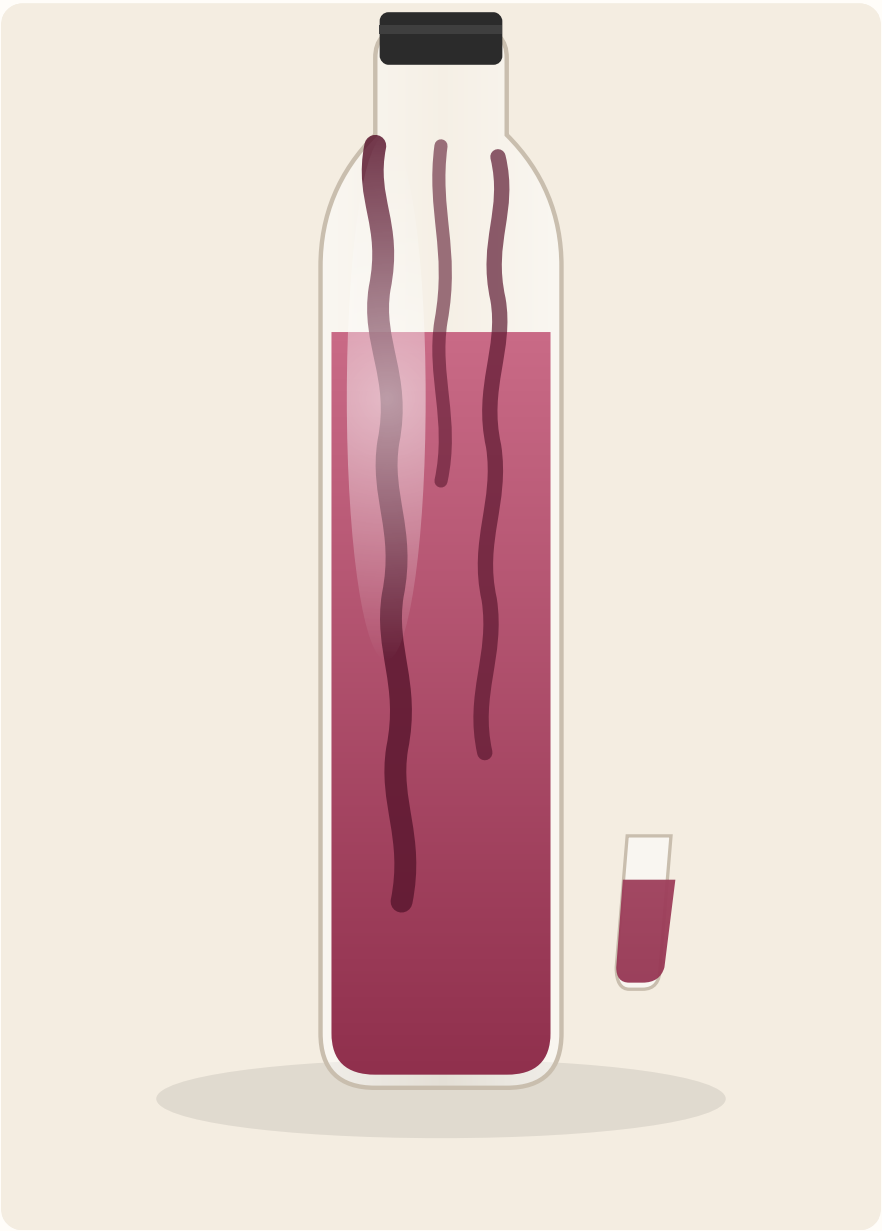
1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka e pêssego até ficar cremoso.
2. Coe se quiser uma textura mais lisa.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo até reduzir levemente.
4. Deixe esfriar por completo.

Como colocar a calda na garrafa

1. Coloque a calda fria nas paredes internas com uma colher.
2. Incline a garrafa para espalhar bem.
3. Adicione o licor com funil.
4. Pingue um pouco mais de calda no topo.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 013

Licor Sem Açúcar de Frutas Vermelhas

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 200 g de frutas vermelhas variadas (framboesa, amora, mirtilo)
- 100 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

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

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, frutas e leite.
2. Coe para retirar as sementes, se preferir.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo até engrossar levemente.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para formar o efeito de degradê vinho.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com um fio de calda por cima.

Receita 014

Licor Sem Açúcar de Abacaxi com Hortelã

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 200 ml de suco de abacaxi sem açúcar
- 6 folhas de hortelã picadas

Calda sem açúcar

- 1/2 xícara de abacaxi picado
- 3 colheres (sopa) de adoçante culinário
- 3 folhas de hortelã

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, suco de abacaxi e hortelã.
2. Coe se quiser retirar as fibras.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo por 3 minutos.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire suavemente para o efeito tropical aparecer.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com uma folha de hortelã na tampa.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 015

Licor Sem Açúcar de Cacau 70%

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 100 g de chocolate 70% cacau derretido
- 150 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

- 60 g de chocolate 70% cacau derretido
- 2 colheres (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, chocolate e leite.
2. Bata até obter um creme escuro e brilhante.
3. Misture a calda em banho-maria até derreter por completo.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para o efeito escorrido escuro aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com raspas de chocolate 70% por cima.

Receita 016

Licor Sem Açúcar de Canela

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 pau de canela para infusão

Calda sem açúcar

- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Deixe o pau de canela em infusão na vodka por 24 horas antes de começar.
2. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka infusionada e canela em pó.
3. Misture a calda em fogo baixo até incorporar bem.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para criar listras acastanhadas.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com um pauzinho de canela decorando a tampa.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 017

Licor Sem Açúcar de Gengibre com Limão

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 220 ml de vodka
- 1 colher (sopa) de gengibre ralado
- 60 ml de suco de limão

Calda sem açúcar

- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 colher (chá) de gengibre ralado
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, gengibre e limão.
2. Coe para retirar as fibras do gengibre.
3. Misture a calda em fogo baixo por 2 minutos.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos com a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire suavemente para espalhar.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com uma rodela fina de limão na tampa.

Receita 018

Licor Sem Açúcar de Nozes

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 100 g de nozes trituradas
- 100 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de nozes trituradas
- 1 colher (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

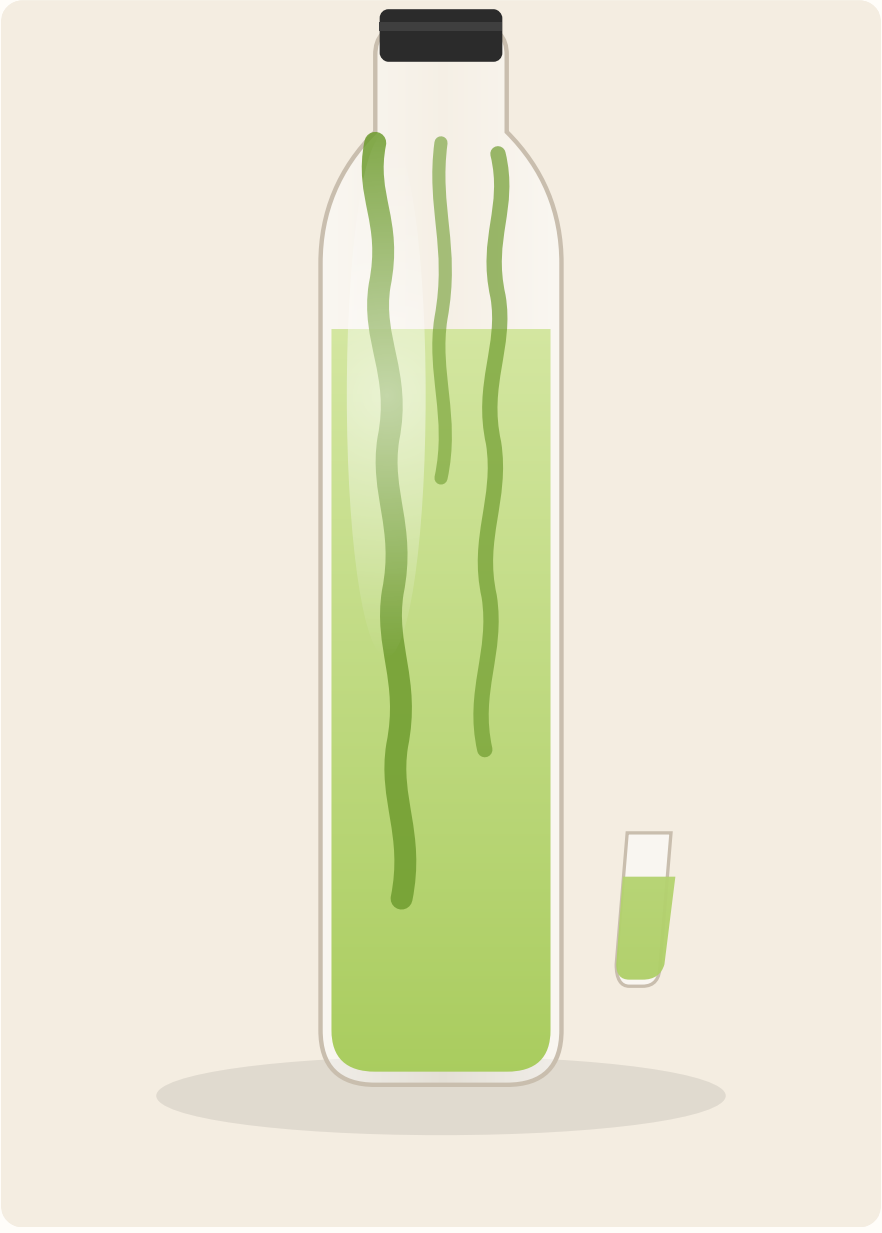
1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, nozes e leite.
2. Bata até formar um creme aromático.
3. Misture a calda até encorpar levemente.
4. Espere esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

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



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 019

Licor Sem Açúcar de Maçã Verde

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 220 ml de vodka
- 150 ml de suco de maçã verde sem açúcar
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda sem açúcar

- 1/2 xícara de maçã verde picada
- 3 colheres (sopa) de adoçante culinário
- 1 colher (sopa) de água

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka e suco de maçã.
2. Coe para retirar fibras, se preferir.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo por 3 minutos.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda esverdeada nas paredes internas.
2. Gire a garrafa para criar o efeito translúcido.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com uma fatia fina de maçã na tampa.

Receita 020

Licor Sem Açúcar de Uva

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 200 ml de suco de uva integral sem açúcar
- 100 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

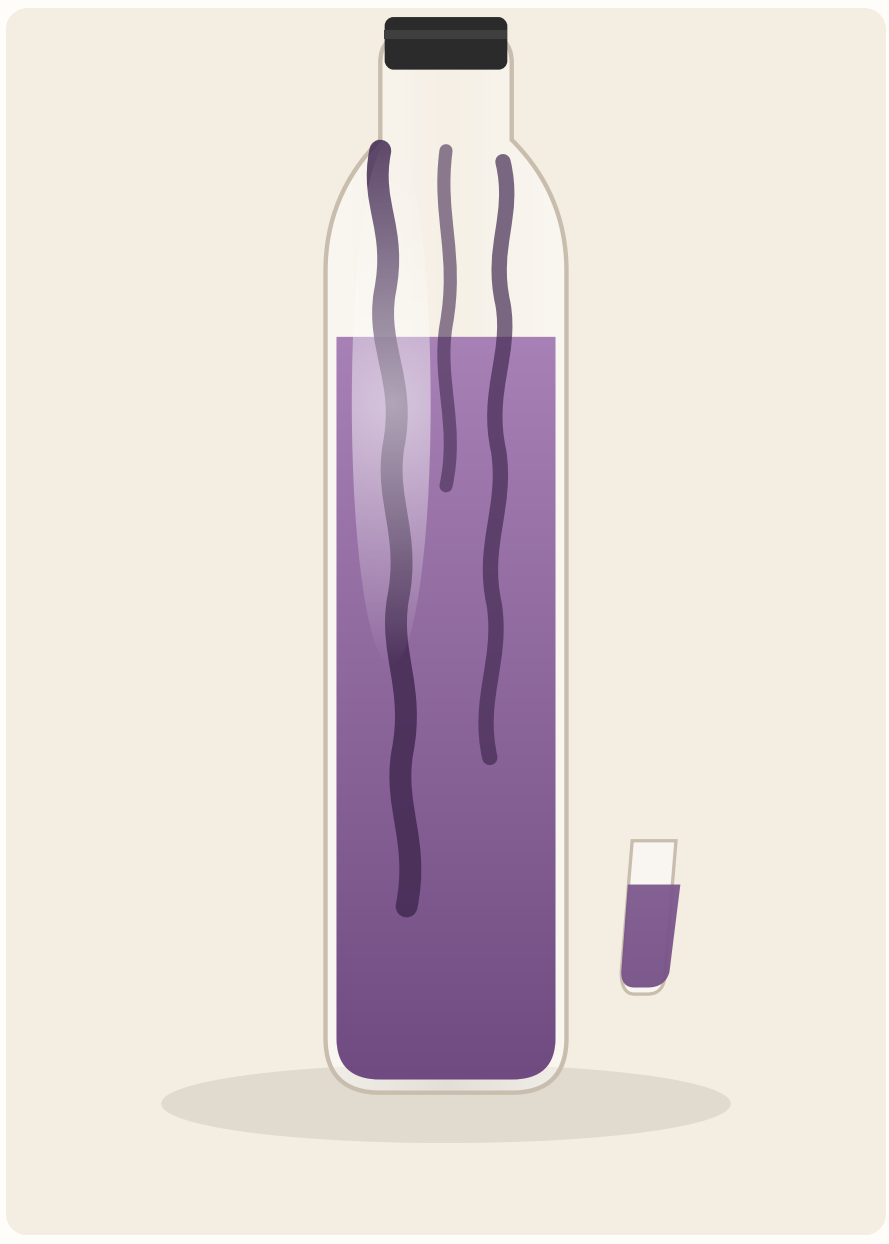
- 1/2 xícara de suco de uva integral
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

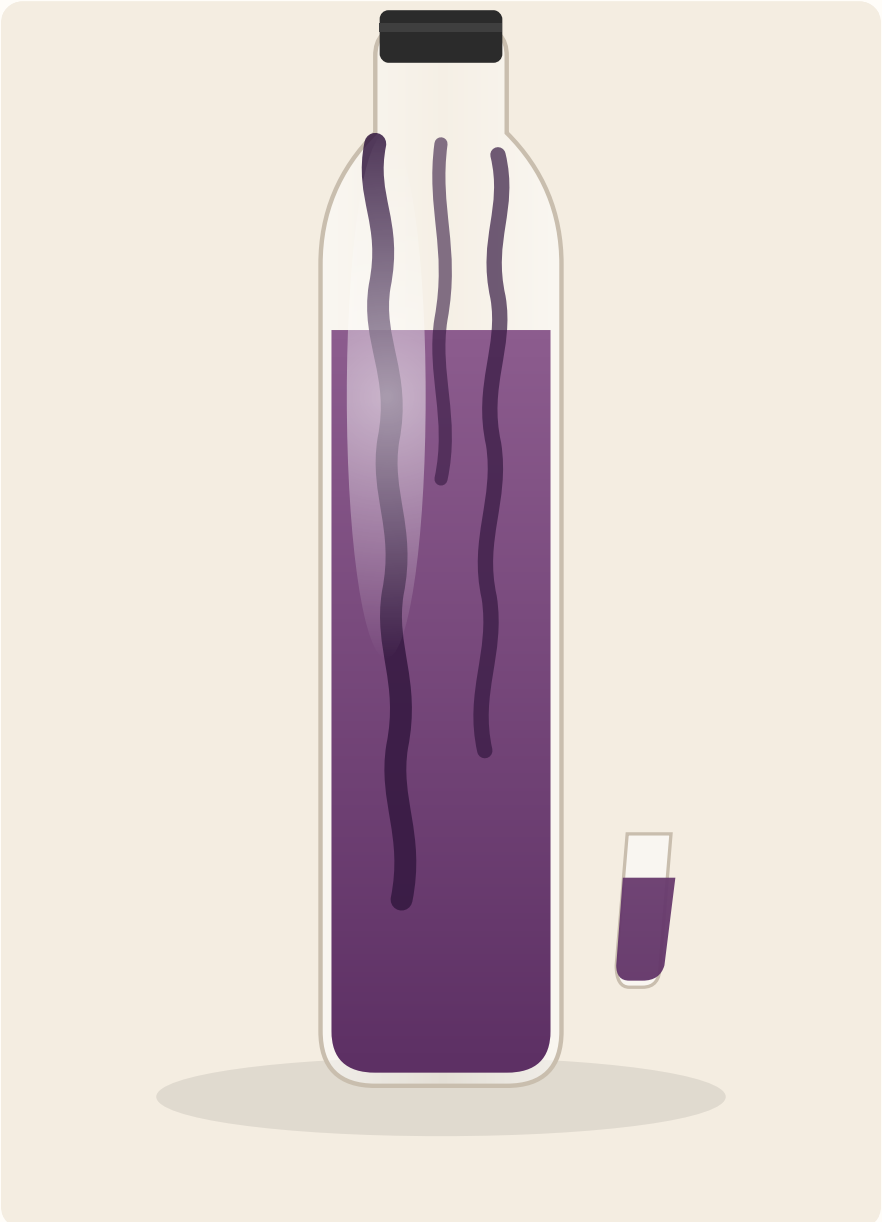
1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, suco de uva e leite.
2. Bata até formar um creme de tom arroxeado.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo até reduzir levemente.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para formar o efeito degradê roxo.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com um fio de calda por cima.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 021

Licor Sem Açúcar de Amora

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 200 g de amoras frescas ou congeladas
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda sem açúcar

- 1 xícara de amoras
- 3 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka e amoras.
2. Coe para retirar as sementes, se preferir.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo até engrossar.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda roxo-escura nas paredes internas.
2. Gire lentamente para o efeito aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com um fio de calda por cima.

Receita 022

Licor Sem Açúcar de Café com Chocolate

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 100 ml de café forte frio
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó sem açúcar

Calda sem açúcar

- 2 colheres (sopa) de café forte
- 2 colheres (sopa) de chocolate 70% derretido

Passo a passo

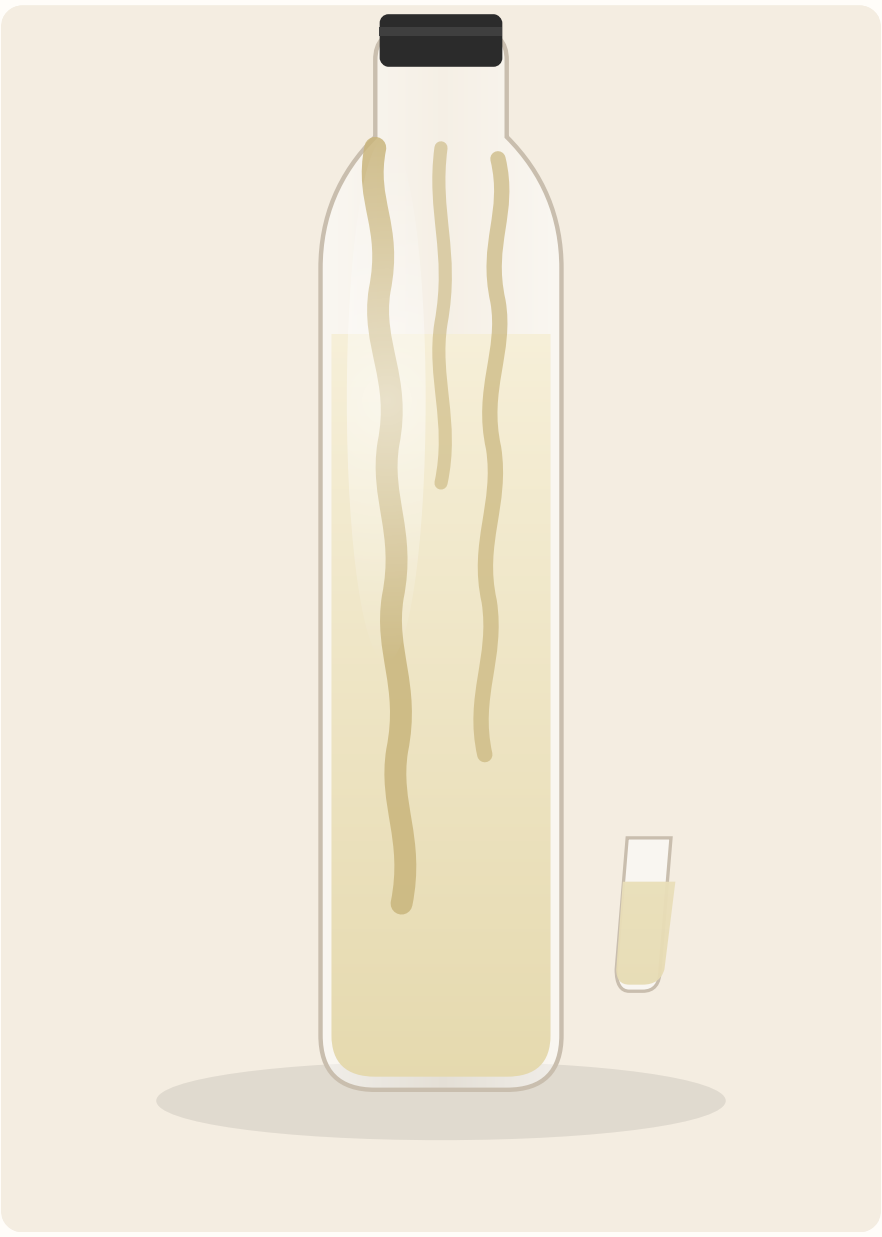
1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, café e cacau em pó.
2. Bata até obter um creme escuro e homogêneo.
3. Misture a calda em banho-maria até incorporar.
4. Deixe esfriar antes de montar.



Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para o efeito mocha aparecer.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com raspas de chocolate por cima.

Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 023

Licor Sem Açúcar de Chocolate Branco Diet

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 220 ml de vodka
- 100 g de chocolate branco sem açúcar derretido
- 100 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

- 60 g de chocolate branco sem açúcar derretido
- 2 colheres (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, chocolate branco e leite.
2. Bata até formar um creme claro e liso.
3. Misture a calda em banho-maria até derreter por completo.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para o efeito perolado aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com um fio de calda por cima.

Receita 024

Licor Sem Açúcar de Menta

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 1 colher (chá) de essência de menta
- 8 folhas de hortelã

Calda sem açúcar

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 4 folhas de hortelã trituradas
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, essência de menta e hortelã.
2. Coe para retirar pedaços de folha.
3. Misture a calda até incorporar bem.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda esverdeada nas paredes internas.
2. Gire suavemente para o efeito refrescante aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com uma folhinha de hortelã na tampa.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 025

Licor Sem Açúcar de Manga

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 200 g de polpa de manga
- 100 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

- 1/2 xícara de polpa de manga
- 3 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, manga e leite.
2. Bata até obter um creme alaranjado e liso.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo por 3 minutos.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda alaranjada nas paredes internas.
2. Gire a garrafa para espalhar bem.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com um fio de calda por cima.

Receita 026

Licor Sem Açúcar de Melancia

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

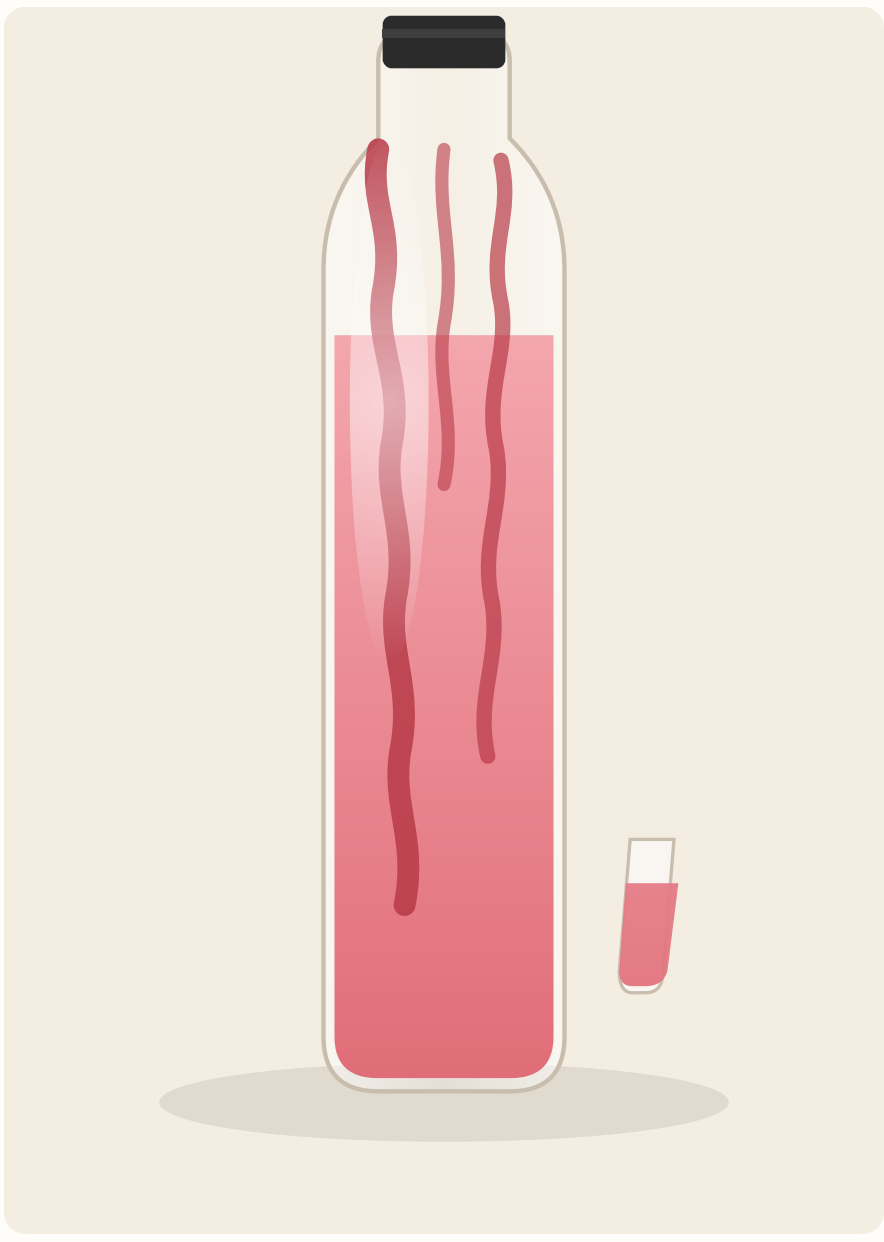
- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 220 ml de vodka
- 200 g de melancia sem sementes, picada
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda sem açúcar

- 1/2 xícara de melancia picada
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, melancia e limão.
2. Coe para retirar fibras, se preferir uma textura lisa.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo até reduzir levemente.
4. Deixe esfriar antes da montagem.



Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda rosada nas paredes internas.
2. Gire suavemente para o efeito aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com um fio de calda por cima.

Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 027

Licor Sem Açúcar de Amendoim

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 3 colheres (sopa) de pasta de amendoim integral sem açúcar
- 100 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

- 2 colheres (sopa) de pasta de amendoim sem açúcar
- 2 colheres (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, pasta de amendoim e leite.
2. Bata até obter um creme espesso e homogêneo.
3. Misture a calda em fogo baixo até ficar lisa.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para o tom amendoado aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com amendoim triturado por cima.

Receita 028

Licor Sem Açúcar de Iogurte com Frutas Vermelhas

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 200 ml de vodka
- 100 g de iogurte natural integral sem açúcar
- 150 g de frutas vermelhas

Calda sem açúcar

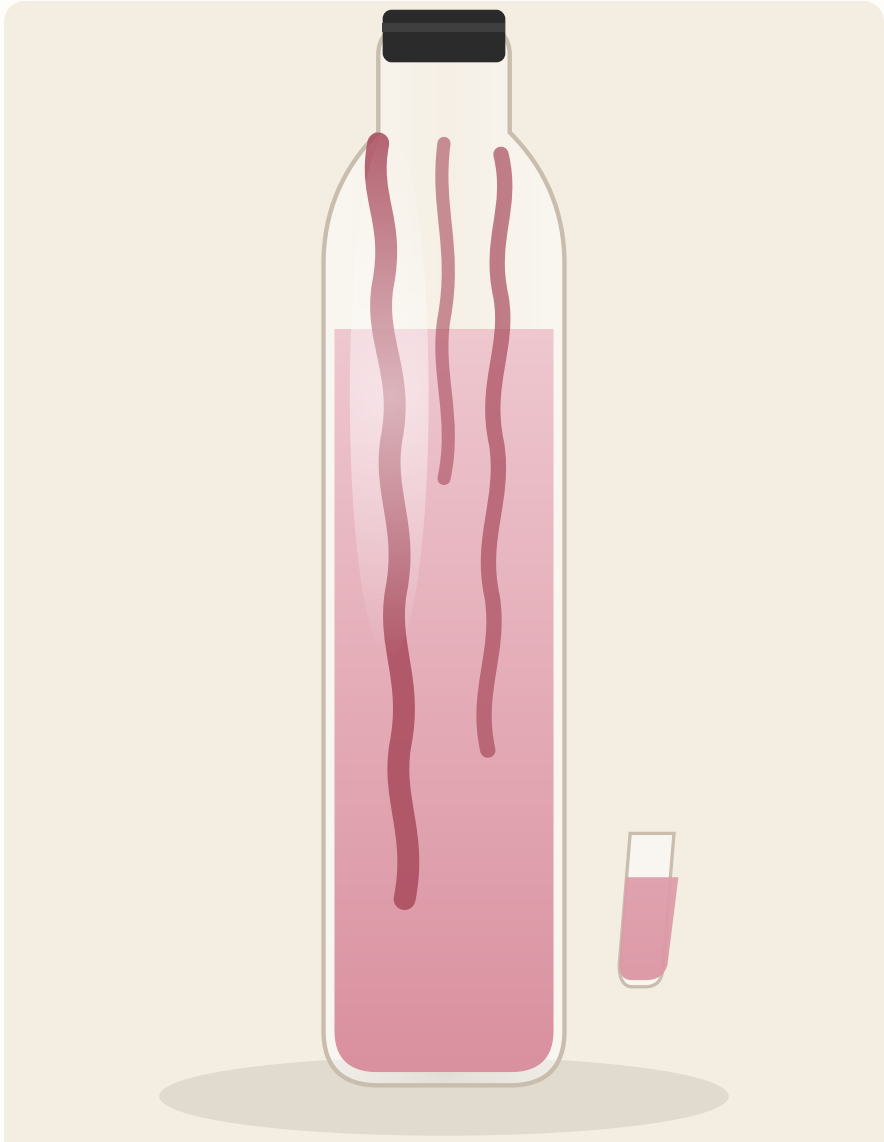
- 1/2 xícara de frutas vermelhas
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

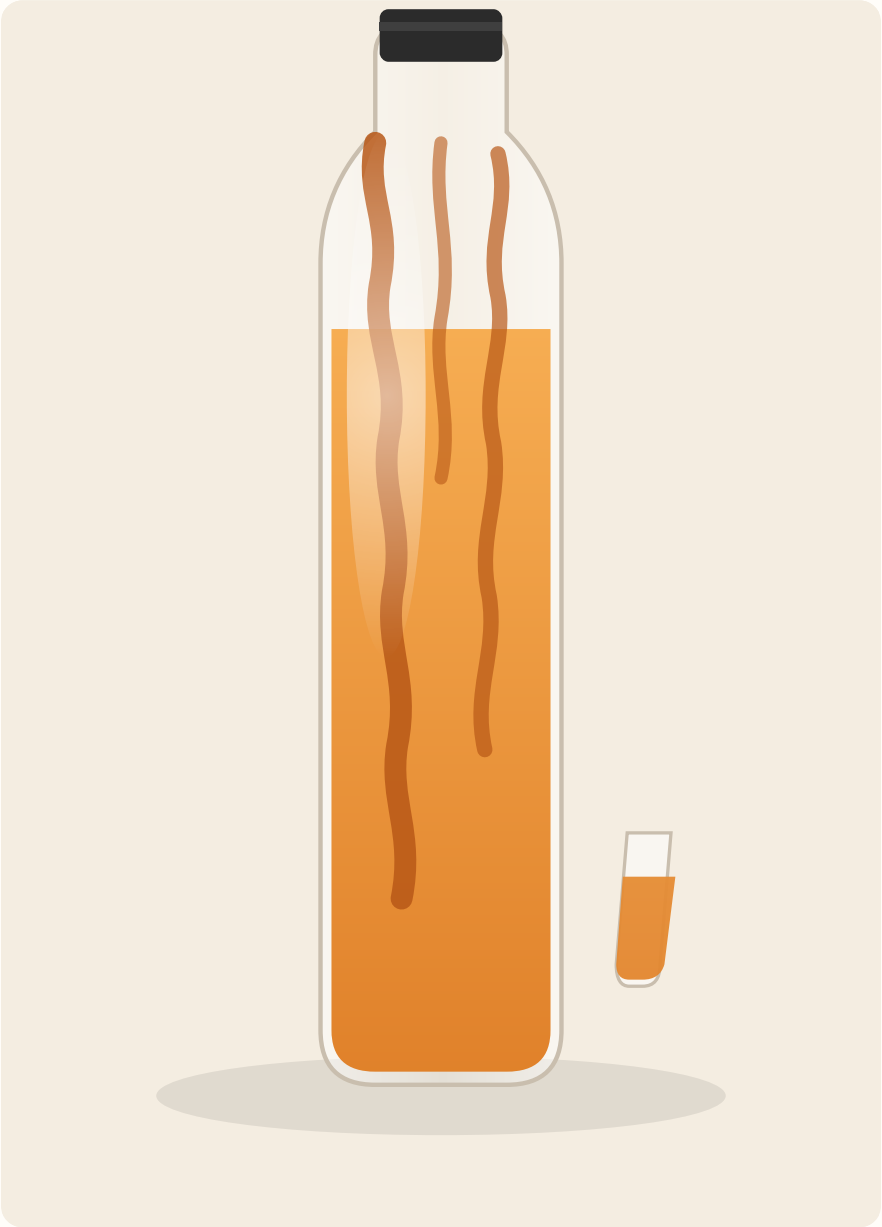
1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, iogurte e frutas vermelhas.
2. Coe para retirar sementes, se preferir.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo até engrossar.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda rosada nas paredes internas.
2. Gire para o efeito degradê aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com um fio de calda por cima.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 029

Licor Sem Açúcar de Laranja

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 100 ml de suco de laranja natural
- raspas de 1 laranja

Calda sem açúcar

- 3 colheres (sopa) de suco de laranja
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, suco e raspas de laranja.
2. Bata até formar um creme alaranjado e liso.
3. Misture a calda em fogo baixo por 2 minutos.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos com a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire para o laranja aparecer suavemente.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com raspinhas de laranja por cima.

Receita 030

Licor Sem Açúcar de Cupuaçu

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 150 g de polpa de cupuaçu
- 100 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

- 1/2 xícara de polpa de cupuaçu
- 3 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, cupuaçu e leite.
2. Bata até obter um creme claro e encorpado.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo por 3 minutos.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para espalhar bem o creme claro.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com um fio de calda por cima.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 031

Licor Sem Açúcar de Café com Amêndoas

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 100 ml de café forte frio
- 60 g de amêndoas trituradas

Calda sem açúcar

- 2 colheres (sopa) de café forte
- 2 colheres (sopa) de amêndoas trituradas finas

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, café e amêndoas.
2. Coe para retirar pedaços maiores, se preferir.
3. Misture a calda em fogo baixo até incorporar.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para o efeito acastanhado aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com lascas de amêndoas por cima.

Receita 032

Licor Sem Açúcar de Cereja

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 150 g de cereja sem caroço, picada
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda sem açúcar

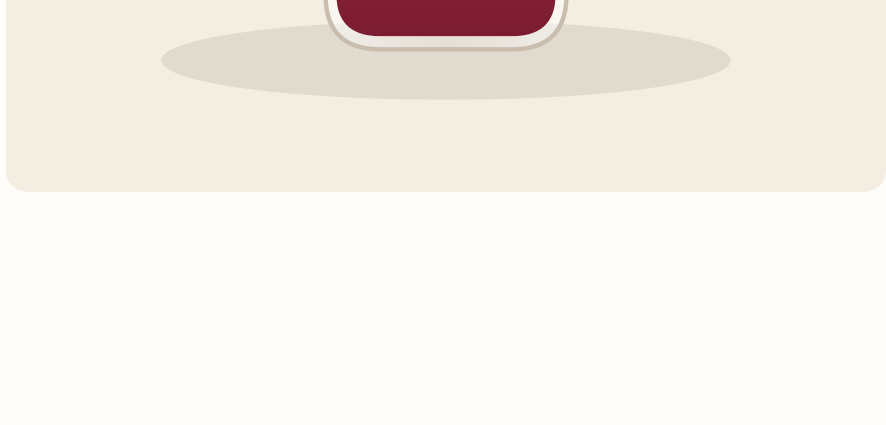
- 1/2 xícara de cereja picada
- 3 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka e cereja.
2. Coe para retirar pedaços, se preferir uma textura lisa.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo até engrossar.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda avermelhada nas paredes internas.
2. Gire lentamente para o efeito aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com uma cereja na tampa.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 033

Licor Sem Açúcar de Rapadura Diet

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 3 colheres (sopa) de melado de cana diet ou adoçante mascavo
- 100 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

- 3 colheres (sopa) de melado diet
- 2 colheres (sopa) de creme de leite

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, melado diet e leite.
2. Bata até obter um creme dourado e homogêneo.
3. Misture a calda em fogo baixo por 2 minutos.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda dourada nas paredes internas.
2. Gire para o efeito caramelizado aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com um fio de calda por cima.

Receita 034

Licor Sem Açúcar de Kiwi

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 220 ml de vodka
- 150 g de kiwi sem casca, picado
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda sem açúcar

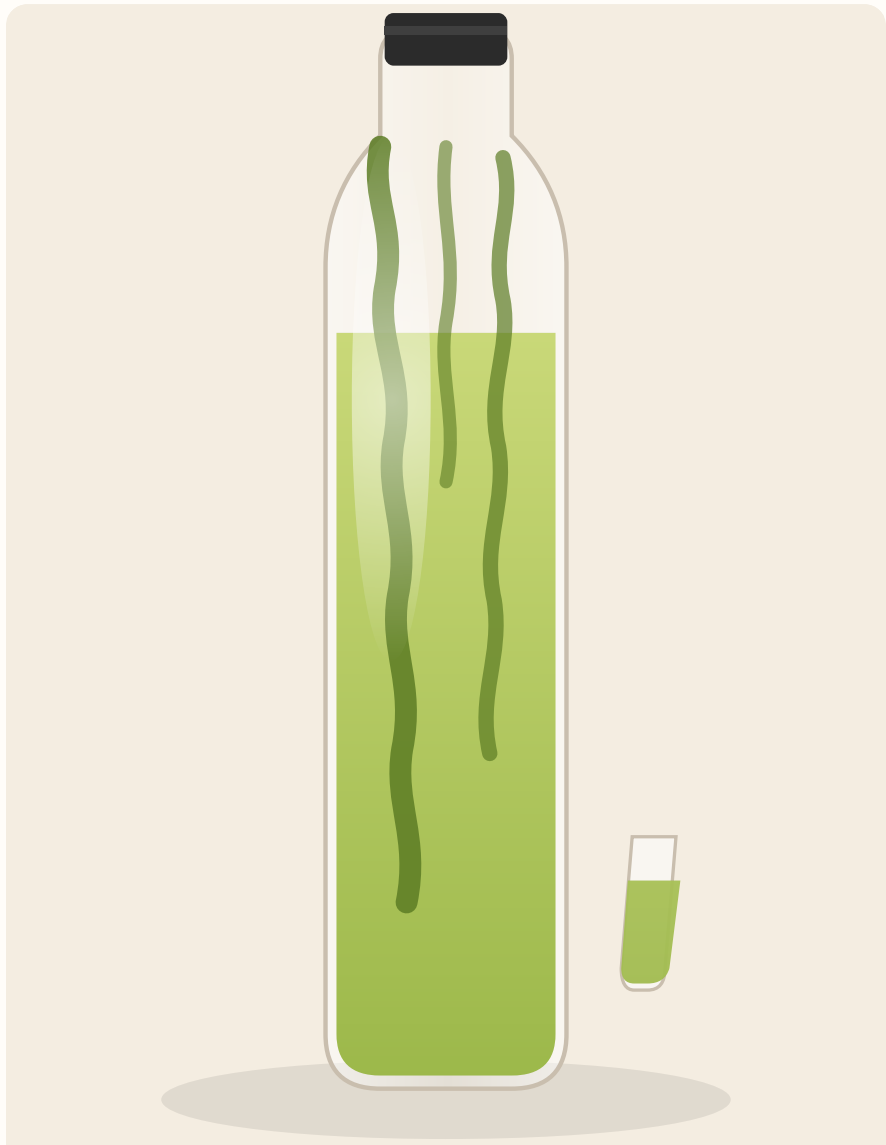
- 1/2 xícara de kiwi picado
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka e kiwi.
2. Coe para retirar as sementes, se preferir.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo até reduzir levemente.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda esverdeada nas paredes internas.
2. Gire suavemente para o efeito aparecer.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com uma fatia fina de kiwi na tampa.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 035

Licor Sem Açúcar de Especiarias (Chai)

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 1 colher (chá) de mix de especiarias chai (canela, cardamomo, cravo, gengibre)
- 100 ml de leite desnatado

Calda sem açúcar

- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1/2 colher (chá) de mix de especiarias chai
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, especiarias e leite.
2. Bata até formar um creme aromático e homogêneo.
3. Misture a calda em fogo baixo até incorporar as especiarias.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para criar listras acastanhadas.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com uma pitada de canela por cima.

Receita 036

Licor Sem Açúcar de Chocolate com Menta

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó sem açúcar
- 1 colher (chá) de essência de menta

Calda sem açúcar

- 60 g de chocolate 70% derretido
- 1/2 colher (chá) de essência de menta

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, cacau e essência de menta.
2. Bata até obter um creme escuro e refrescante.
3. Misture a calda em banho-maria até derreter por completo.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda escura nas paredes internas.
2. Gire para o efeito escorrido aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com uma folhinha de hortelã na tampa.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 037

Licor Sem Açúcar de Ameixa

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 150 g de ameixa fresca sem caroço, picada
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda sem açúcar

- 1/2 xícara de ameixa picada
- 3 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka e ameixa.
2. Coe para retirar a casca, se preferir uma textura lisa.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo até engrossar.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda arroxeada nas paredes internas.
2. Gire lentamente para o efeito aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com um fio de calda por cima.

Receita 038

Licor Sem Açúcar de Café Irlandês

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 200 ml de vodka
- 50 ml de whisky
- 100 ml de café forte frio

Calda sem açúcar

- 2 colheres (sopa) de café forte
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

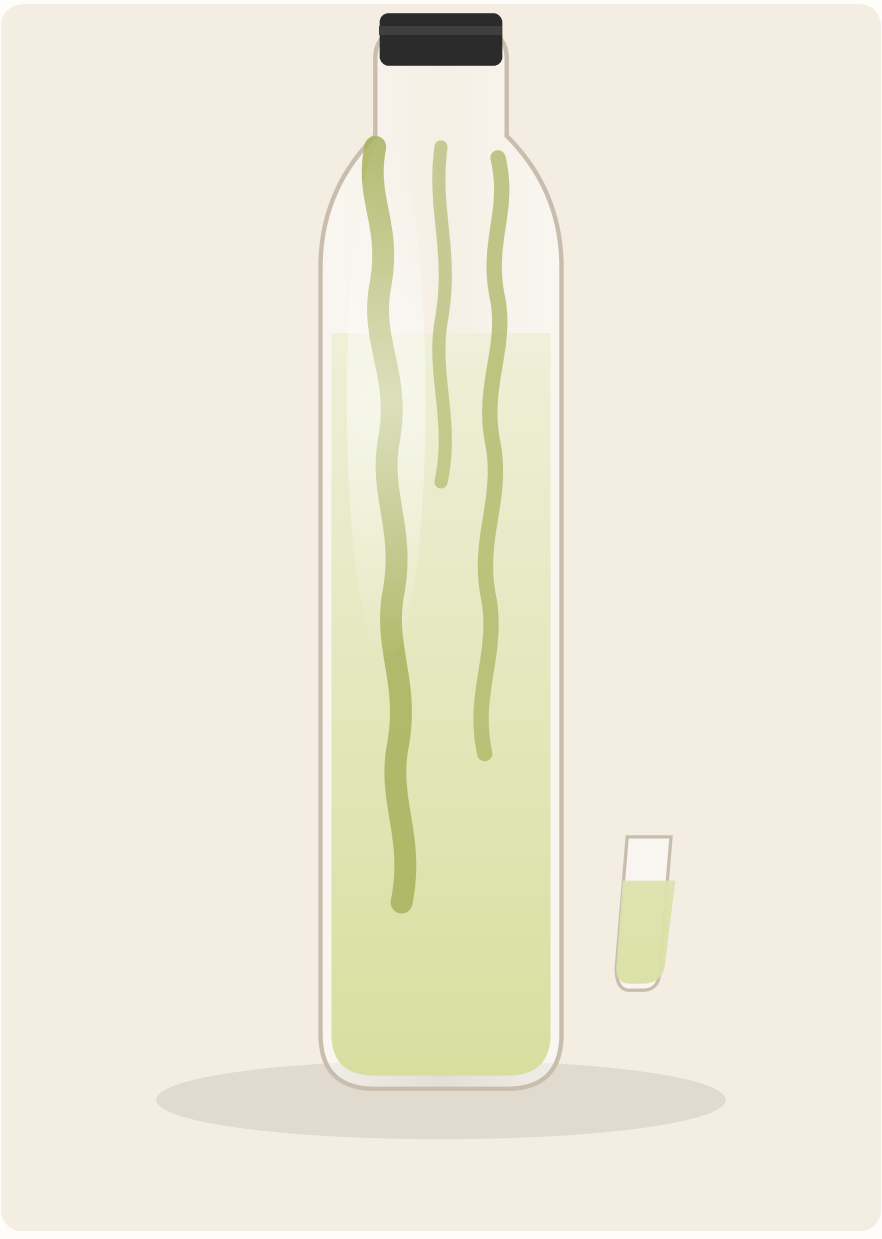
1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, whisky e café.
2. Bata até obter um creme encorpado e aromático.
3. Misture a calda em fogo baixo até incorporar.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para o efeito acastanhado aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com uma pitada de cacau em pó por cima.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 039

Licor Sem Açúcar de Coco com Limão

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 220 ml de vodka
- 150 ml de leite de coco sem açúcar
- 50 ml de suco de limão

Calda sem açúcar

- 2 colheres (sopa) de leite de coco
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, leite de coco e limão.
2. Bata até formar um creme claro e refrescante.
3. Misture a calda em fogo baixo por 2 minutos.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para o efeito translúcido aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com raspinhas de limão por cima.

Receita 040

Licor Sem Açúcar de Physalis

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 220 ml de vodka
- 150 g de physalis sem casca, picada
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda sem açúcar

- 1/2 xícara de physalis picada
- 3 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka e physalis.
2. Coe para retirar sementes, se preferir.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo até reduzir levemente.
4. Deixe esfriar completamente.



Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda alaranjada nas paredes internas.
2. Gire suavemente para o efeito aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com uma physalis inteira na tampa.

Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 041

Licor Sem Açúcar de Chocolate com Laranja

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó sem açúcar
- raspas de 1 laranja

Calda sem açúcar

- 60 g de chocolate 70% derretido
- 1 colher (sopa) de suco de laranja

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, cacau e raspas de laranja.
2. Bata até obter um creme escuro e aromático.
3. Misture a calda em banho-maria até derreter por completo.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda escura nas paredes internas.
2. Gire para o efeito escorrido aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com raspinhas de laranja por cima.

Receita 042

Licor Sem Açúcar de Framboesa

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 200 g de framboesas frescas ou congeladas
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda sem açúcar

- 1 xícara de framboesas
- 3 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka e framboesas.
2. Coe para retirar as sementes.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo até engrossar.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda rosada nas paredes internas.
2. Gire lentamente para o efeito degradê aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com um fio de calda por cima.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 043

Licor Sem Açúcar de Doce de Abóbora com Coco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 220 ml de vodka
- 100 g de abóbora cozida amassada
- 3 colheres (sopa) de coco ralado sem açúcar

Calda sem açúcar

- 2 colheres (sopa) de leite de coco
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, abóbora e coco ralado.
2. Bata até obter um creme alaranjado e aveludado.
3. Misture a calda em fogo baixo até incorporar a canela.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para o efeito acaramelado aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com uma pitada de canela por cima.

Receita 044

Licor Sem Açúcar de Chocolate com Hortelã e Menta

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó sem açúcar
- 6 folhas de hortelã

Calda sem açúcar

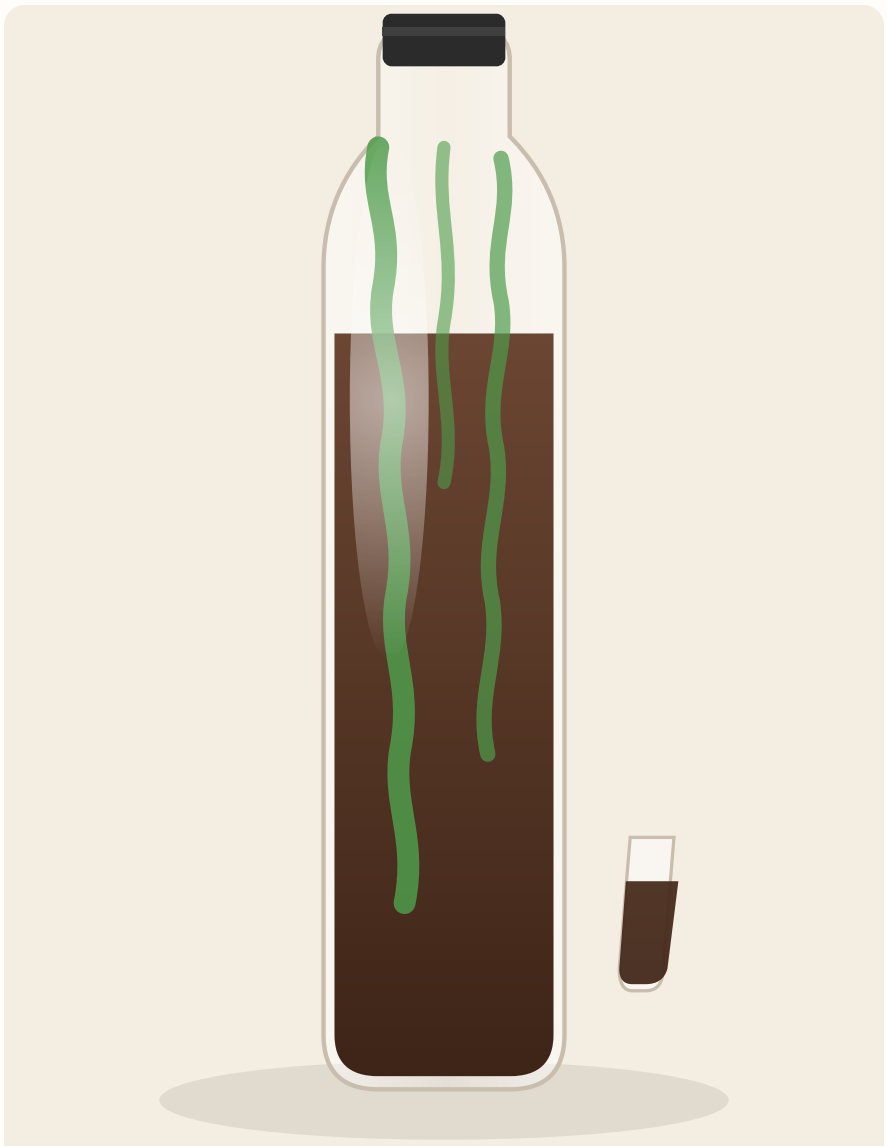
- 60 g de chocolate 70% derretido
- 3 folhas de hortelã trituradas

Passo a passo

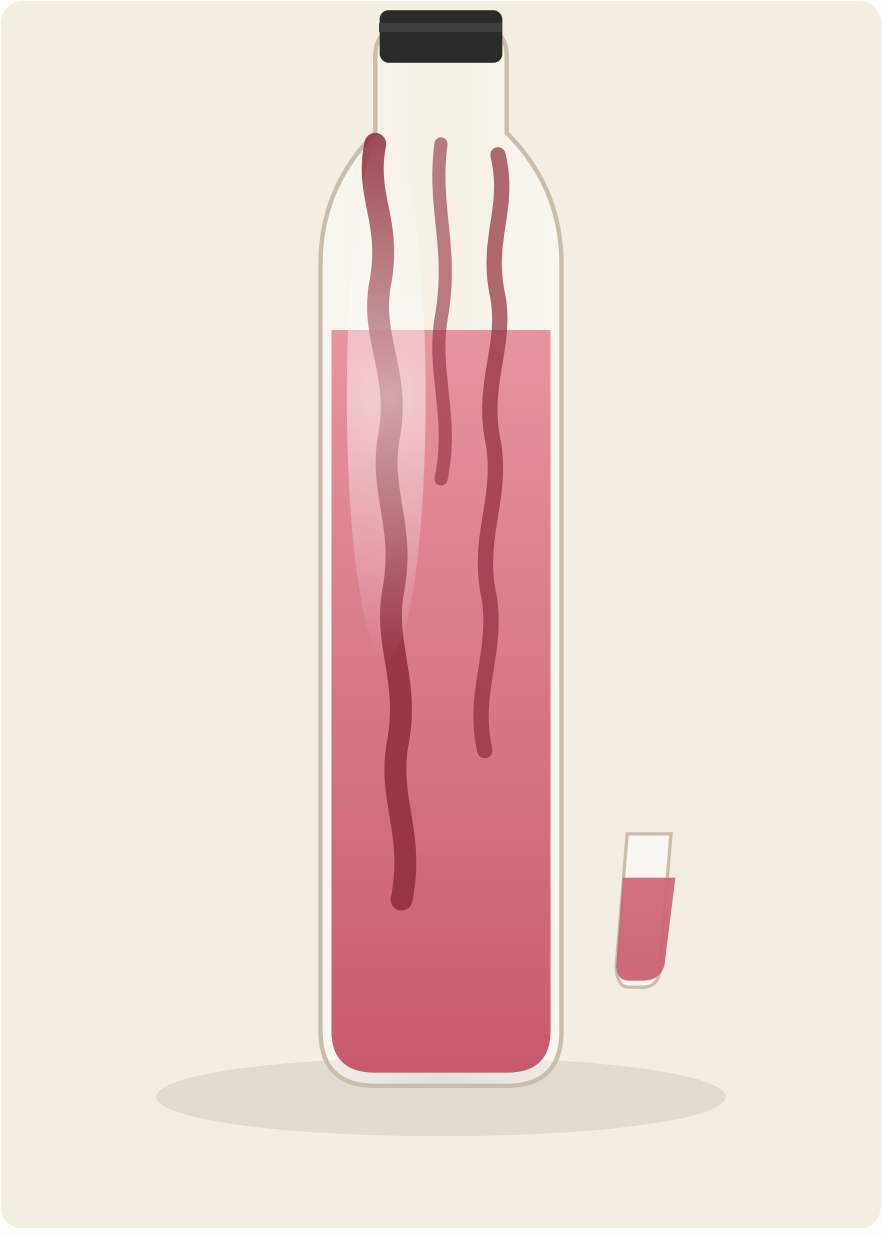
1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, cacau e hortelã.
2. Coe para retirar pedaços de folha.
3. Misture a calda em banho-maria até derreter o chocolate.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda escura nas paredes internas.
2. Gire para o efeito escorrido aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com uma folhinha de hortelã na tampa.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 045

Licor Sem Açúcar de Goiaba

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 220 ml de vodka
- 200 g de polpa de goiaba
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Calda sem açúcar

- 1/2 xícara de polpa de goiaba
- 3 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka e goiaba.
2. Coe para retirar as sementes, se preferir.
3. Cozinhe a calda em fogo baixo até engrossar levemente.
4. Deixe esfriar completamente.

Como colocar a calda na garrafa

1. Espalhe a calda rosada nas paredes internas.
2. Gire suavemente para o efeito aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com um fio de calda por cima.

Receita 046

Licor Sem Açúcar de Café Gelado com Baunilha

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 120 ml de café forte gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Calda sem açúcar

- 2 colheres (sopa) de café forte
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, café e baunilha.
2. Bata até obter um creme claro e aromático.
3. Misture a calda em fogo baixo até incorporar.
4. Deixe esfriar antes de montar.



Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para o efeito acastanhado claro aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com uma pitada de canela por cima.

Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 047

Licor Sem Açúcar de Chocolate com Café e Avelã

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 80 ml de café forte frio
- 60 g de avelãs trituradas

Calda sem açúcar

- 60 g de chocolate 70% derretido
- 2 colheres (sopa) de avelãs trituradas

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, café e avelãs.
2. Coe para retirar pedaços maiores, se preferir.
3. Misture a calda em banho-maria até derreter o chocolate.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda escura nas paredes internas.
2. Gire para o efeito escorrido aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com avelãs trituradas por cima.

Receita 048

Licor Sem Açúcar de Tangerina

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 220 ml de vodka
- 100 ml de suco de tangerina natural
- raspas de 1 tangerina

Calda sem açúcar

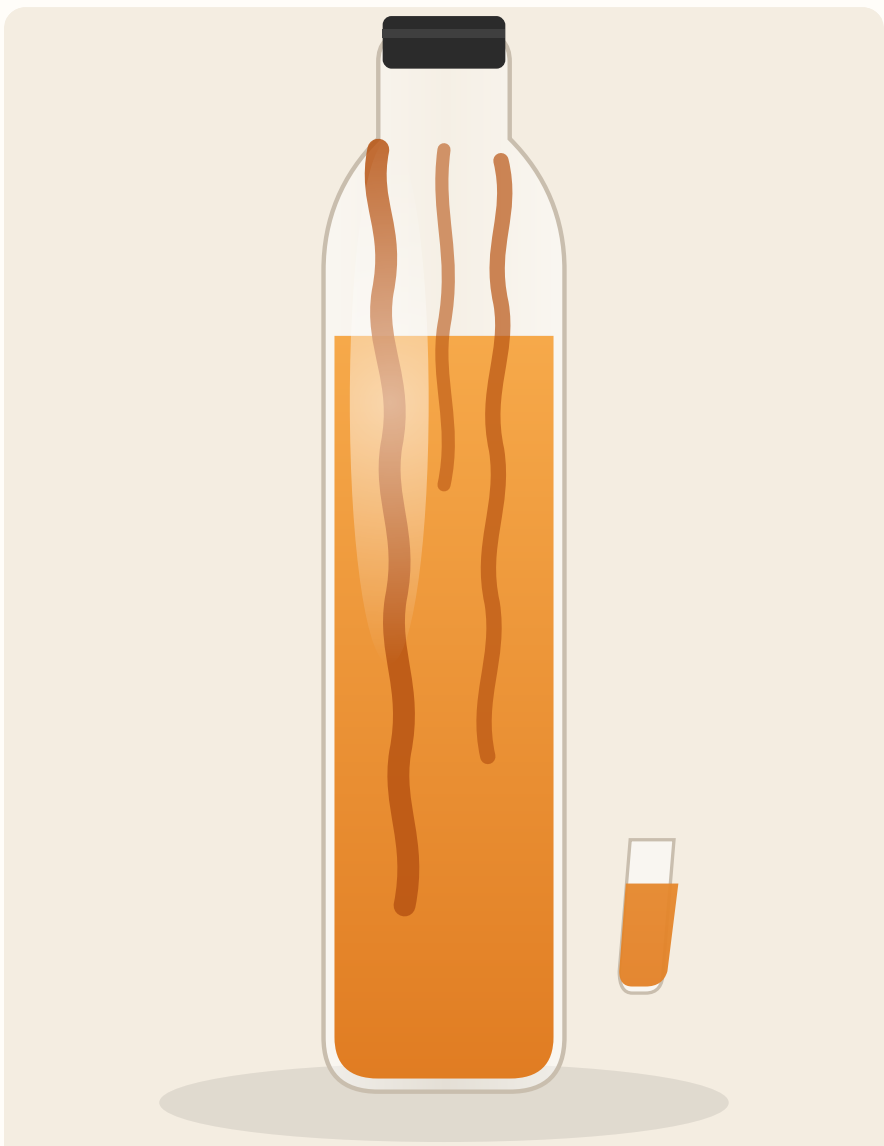
- 3 colheres (sopa) de suco de tangerina
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, suco e raspas de tangerina.
2. Bata até formar um creme alaranjado e liso.
3. Misture a calda em fogo baixo por 2 minutos.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Faça riscos com a calda na parte interna da garrafa.
2. Gire para o alaranjado aparecer suavemente.
3. Adicione o licor com funil.
4. Finalize com raspinhas de tangerina por cima.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.



Receita 049

Licor Sem Açúcar de Chocolate Meio Amargo com Flor de Sal

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 250 ml de vodka
- 100 g de chocolate meio amargo sem açúcar derretido
- 1 pitada de flor de sal

Calda sem açúcar

- 60 g de chocolate meio amargo derretido
- 1 pitada de flor de sal

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, chocolate e uma pitada de sal.
2. Bata até obter um creme escuro e brilhante.
3. Misture a calda em banho-maria até derreter por completo.
4. Deixe esfriar antes da montagem.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda escura nas paredes internas.
2. Gire para o efeito escorrido aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com uma pitada de flor de sal por cima.

Receita 050

Licor Sem Açúcar de Café com Coco

Rendimento: 1 garrafa de 750 ml

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado zero açúcar
- 1 caixa de creme de leite light
- 220 ml de vodka
- 100 ml de café forte frio
- 3 colheres (sopa) de leite de coco sem açúcar

Calda sem açúcar

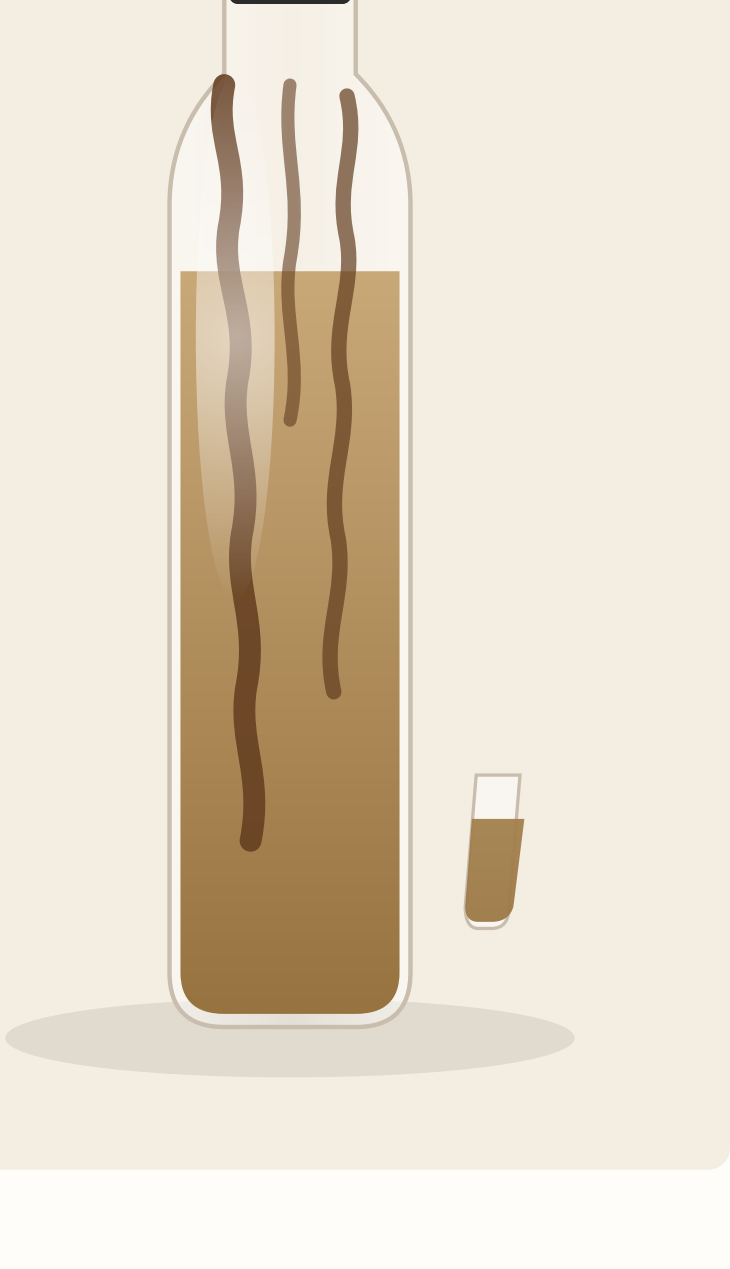
- 2 colheres (sopa) de café forte
- 2 colheres (sopa) de leite de coco

Passo a passo

1. Bata leite condensado zero, creme de leite, vodka, café e leite de coco.
2. Bata até obter um creme claro e aromático.
3. Misture a calda em fogo baixo até incorporar.
4. Deixe esfriar antes de montar.

Como colocar a calda na garrafa

1. Passe a calda nas paredes internas da garrafa.
2. Gire para o efeito acastanhado claro aparecer.
3. Despeje o licor com funil.
4. Finalize com coco ralado por cima.



Conserve gelado e agite antes de servir. Consuma com moderação.