

# Drinks com café: 10 receitas para quem ama café alcoólico

Quem gosta de um [cafezinho](#) brasileiro e verídico conhece as [receitas tradicionais](#), como o cappuccino, o café espresso e o pingado – alguns clássicos que não podem faltar nas padarias e nas cafeterias. O que poucos sabem é que, saindo das receitas clássicas, os **drinks com café** são um sucesso que conquistam cada vez mais admiradores pelo mundo.

O **café alcoólico**, como muitos chamam, pode ser feito, tradicionalmente, com rum, *whisky* e licor. No entanto, a criatividade não tem limites quando o assunto é o grão mais brasileiro do mundo. Soltando a imaginação, podemos fazer cappuccino com amarula, caipirinha e até espresso martini – chique, né?

Graças à [complexidade](#) e à intensidade de sabores, a bebida é perfeita para ser a base de diferentes drinks de café. Para te dar *aquela* inspiração na hora de preparar bons coquetéis, separamos algumas receitas simples e que renderão ótimos momentos para você e para quem divide o elixir negro da vida contigo!



**Cafés especiais  
feitos com arte**

**CONFIRA NO SITE**

## 1. Caipirinha de café

Estão para ser criadas [bebidas mais brasileiras](#) que a caipirinha e o café. O amor por elas é tão grande que, combinando ambas, criamos a caipirinha de café – dá para resistir?!

### Ingredientes

- 50 ml de cachaça
- 50 ml de café espresso em temperatura ambiente
- 1 limão
- Açúcar a gosto
- Gelo a gosto

### Modo de preparo

Corte o limão em rodela e adicione, com o açúcar, em um copo de plástico, de alumínio ou em uma coqueteleira. Uma dica importante é remover ao máximo as partes brancas e a casca da fruta para evitar o sumo, que tende a amargar o *drink*.

Amasse os ingredientes, adicione a cachaça, o café e o gelo, misturando tudo. Na hora de servir, para ficar ainda mais gostoso, decore o copo com rodela de limão e com [grãos de café](#).

## 2. Coquetel de café

Para quem prefere **bebidas mais doces**, o coquetel com café é uma ótima pedida. Por mais que o *whisky* seja forte, o licor e o xarope de canela são mais açucarados e harmonizam muito bem com café espresso.

### Ingredientes

- 1 xícara de café espresso
- 50 ml de *whisky* Bourbon
- 1 colher (sopa) de licor de café
- 1 colher (chá) de xarope de canela

### Modo de preparo

Em um recipiente, misture todos os ingredientes e adicione gelo para dar mais refrescância. Sirva em uma taça e polvilhe um pouco de canela para uma apresentação caprichosa.

## 3. Irish Coffee

Esta é uma bebida para quem gosta de sentir a garganta queimando! O Irish Coffee é um dos **drinks com café quente** mais famosos que existem. É um coquetel irlandês, feito com *whisky* vindo da Europa para o Brasil.

### Ingredientes

- 150 ml de café fresco e quente
- 50 ml de *whisky* irlandês
- 1 e ½ colher (sopa) de açúcar mascavo
- chantilly para finalizar

### Modo de preparo

Para ficar ainda mais rústico, este *drink* pode ser servido em uma caneca. É só misturar o café, o *whisky* e o açúcar até ele dissolver completamente. Quando isso acontecer, adicione o *chantilly* para fazer uma graça e polvilhe pó de café.

## 4. Café cubano

O café cubano é outra versão alcoólica do nosso [amado pretão](#), mas dessa vez feita com uma das bebidas mais famosas do país caribenho: o **rum**!

### Ingredientes

- 60 ml de café espresso
- 50 ml de suco de lima
- 1 colher (sopa) de creme de leite fresco
- 1 copinho de dose de rum
- Gelo e folhas de hortelã a gosto para decoração

### Modo de preparo

Em um recipiente, coloque o café espresso, o suco de lima e a dose de rum. Misture bem até a bebida ficar homogênea, acrescente o creme de leite e dê uma estilizada com as folhas de hortelã e o gelo.

## 5. Espresso Martini

Está esperando um *drink* com café e vodka? Então chegou a sua hora! O espresso Martini é uma bebida

leve e, servida na taça de coquetel, tem pompa de elegante.

## Ingredientes

- 50 ml de Vodka
- 10 ml de licor de café
- 1 xícara de café espresso
- Grãos de café para decorar

## Modo de preparo

Na coqueteleira ou em um copo mesmo, misture todos os ingredientes e agite bem. Sirva na taça de coquetel (aquela que parece uma pirâmide invertida) e adicione alguns grãos de café para decorá-la.

Esse é um dos **drinks com licor de café** mais queridos do mundo, foi criado lá nas *gringas* – em Londres, para ser exato –, e é extremamente famoso.

```
#mc_embed_signup{background:#fff; clear:left; font:14px Helvetica,Arial,sans-serif; } /* Add your own Mailchimp form style overrides in your site stylesheet or in this style block. We recommend moving this block and the preceding CSS link to the HEAD of your HTML file. */
```

## Cadastre-se no Moka e se torne um coffee lover!

\* Obrigatório E-mail \* Nome \* Sobrenome \*

```
(function($) {window.fnames = new Array(); window.ftypes = new Array();fnames[0]='EMAIL';ftypes[0]='email';fnames[1]='FNAME';ftypes[1]='text';fnames[2]='LNAME';ftypes[2]='text';/** * Translated default messages for the $ validation plugin. * Locale: PT_PT */$.extend($.validator.messages, { required: "Campo de preenchimento obrigatório.", remote: "Por favor, corrija este campo.", email: "Por favor, introduza um endereço eletrónico válido.", url: "Por favor, introduza um URL válido.", date: "Por favor, introduza uma data válida.", dateISO: "Por favor, introduza uma data válida (ISO).", number: "Por favor, introduza um número válido.", digits: "Por favor, introduza apenas dígitos.", creditcard: "Por favor, introduza um número de cartão de crédito válido.", equalTo: "Por favor, introduza de novo o mesmo valor.", accept: "Por favor, introduza um ficheiro com uma extensão válida.", maxlength: $.validator.format("Por favor, não introduza mais do que {0} caracteres."), minlength: $.validator.format("Por favor, introduza pelo menos {0} caracteres."), rangelength: $.validator.format("Por favor, introduza entre {0} e {1} caracteres."), range: $.validator.format("Por favor, introduza um valor entre {0} e {1}."), max: $.validator.format("Por favor, introduza um valor menor ou igual a {0}."), min: $.validator.format("Por favor, introduza um valor maior ou igual a {0}.") });})(jQuery);var $mcj = jQuery.noConflict(true);
```

## 6. Capuccino com amarula

Ficou tão calor a ponto de não aguentar passar um cafezinho sem resmungar da temperatura? O capuccino com amarula é sua salvação! Ele reúne o amargo do grão, com a **refrescância** perfeita para os dias quentes desse [país tropical](#).

## Ingredientes

- 250 ml de café congelado – quanto mais forte, melhor!
- 190 ml de leite
- 1 colher (chá) de achocolatado

- ½ colher (chá) de canela em pó
- 1 copinho de dose de Amarula

## Modo de preparo

No liquidificador, adicione todos os ingredientes, bata até virar uma coisa só e sirva em uma caneca bem estilosa. Se fizer isso na hora, a consistência fica tipo a de um *frappuccino*. Para um ar mais refinado, coloque um pouco de *chantilly* por cima.

## 7. Lady Winter

Este aqui é simples de fazer e com um nome desse fica fácil bancar o *barman*. O Dama do Inverno (em português brasileiro, como a gente gosta!) é um *drink* para esquentar o corpo quando as canelas tremerem.

## Ingredientes

- ½ xícara (chá) de café – quente ou em temperatura ambiente
- ¼ xícara (chá) de conhaque
- ¼ xícara (chá) de licor de café

## Modo de preparo

É só misturar tudo e servir em uma caneca bem rústica. Para ficar mais *gourmet*, adicione *chantilly*.

## 8. Ever Coffee

Para quem prefere uma bebida mais tropical e frutada, esta é uma boa opção. O Ever Coffee é originalmente feito com licor de damasco, mas você pode deixar sua imaginação ir além e usar uma fruta mais a nossa cara (tipo a jabuticaba!).

## Ingredientes

- ½ xícara (chá) de café
- ? xícara (chá) de licor de damasco
- 1 xícara (chá) de vinho do porto

## Modo de preparo

Misture as três preciosidades em um copo, decore com grãos de café ou com o damasco e sirva. A dica é explorar outros licores, tipo o de jabuticaba e o de laranja.

## 9. Diana Coffee

Em 2019, o **gin** virou o destilado queridinho do momento. Para quem está procurando um *drink* com café diferente com essa bebida, o Diana Coffee é a solução.

## Ingredientes

- ½ xícara (chá) de café
- ¼ xícara (chá) de gin
- ¼ xícara (chá) de licor de cereja

## Modo de preparo

Misture tudo e sirva na taça de coquetel para ficar mais chique. Se quiser testar mais sabores ainda, polvilhe noz moscada por cima. Caso prefira ficar no basiquinho, adicione uma cereja na taça quando for servir e aproveite.

## 10. Coquetel Imperial de Café

Este é, com certeza, o *drink* mais *gourmet* e sofisticado da nossa lista. Ele é uma explosão de sabores, misturando quente, frio, doce e amargo. É um *drink* de café com *whisky*, com um toque de tangerina para lembrar o jeitinho tropical de ser.

## Ingredientes

- 1 colher (sopa) de açúcar
- ½ xícara (chá) de café bem quente
- ¼ xícara (chá) de licor de tangerina
- ¼ xícara (chá) de whisky
- 4 pedras de gelo

## Modo de preparo

Em um recipiente, junte todos os ingredientes e misture bem. Sirva logo em seguida para sentir o gelo agindo no café quente e viver a [experiência máxima da bebida!](#)

## Cafés especiais indicados para o preparo dos drinks

Na hora de preparar as bebidas, contar com cafés selecionados as torna mais deliciosas ainda. Confira as dicas do Moka de cafés que combinam com álcool para preparar bons *drinks*:

### Fazenda Eldorado

Um café com altos índices de acidez, aromas de frutas vermelhas, de rapaduras e corpo médio. Diretamente de Mogiana, em São Paulo, esse Catuaí 99 vai conquistar espaço especial no seu cantinho de *drinks*!

### Tupi

Os Irmãos Moscardini são um dos maiores produtores de cafés especiais do Brasil e são, também, os responsáveis pelo Tupi. Com aromas de chocolate e toques cítricos, esse café tem acidez média e bastante corpo, combinando muito com bebidas alcoólicas.

### Santa Quitéria

Um café com toques de maracujá, cacau e xarope de açúcar, com acidez média e corpo denso. Produzido no sul de Minas Gerais, é um Catuaí 2 SL delicioso para acompanhar a Vodka.

## Capricórnio

Com toques de caramelo e de chocolate, esse café é mais forte, com baixa acidez e bastante corpo. É extremamente saboroso para fazer as bebidas.

Com essas [receitas](#), vai ser fácil sacudir as coqueteleiras e fazer a festa nos encontros com a galera. Elas são mais uma demonstração de que o [grão torrado que a gente ama](#) é extremamente versátil e fica bom com tudo: pão, bolo, risadas e álcool.

No e-commerce do [Moka Clube](#), você encontra os melhores cafés especiais para fazer seus *drinks*. Clique no banner e confira as opções!



**Cafés  
especiais**  
para drinks  
extraordinários

**confira no site**