

BEBIDAS QUE TAL DAR UMA CARA NOVA A VELHOS SABORES? CHÁ DE HIBISCO COM HORTELÃ E CAFÉ COM CANELA. CONFIRA!



Refrescante. Sirva com gelo e um raminho de hortelã

CHÁ DE HIBISCO

INGREDIENTES

1 litro de água
10g de hibisco
500ml de chá verde
1 raminho de hortelã

MODO DE PREPARO

Ferva a água e desligue o fogo. Acrescente o hibisco e deixe descansar por cinco minutos. Depois, passe o líquido em uma peneira. Em uma jarra coloque o chá verde, hortelã, gelo e então misture o chá de hibisco

Chef Everson Carvalho

Quentinho. Quem dispensa um cafézinho no meio da tarde? Com uma pitadinha de canela então... Hummmm!



CAFÉ COM CANELA

Água com gás

Um golinho para preparar o paladar, limpar as papilas gustativas e realçar o sabor do alimento que vem a seguir

Canela

Profissionais de saúde garantem que essa pitadinha no café faz um bem “danado” ao organismo

