12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

TURRÓN PANIZO (GUSTAVO ALBERTO ROMERO GUEDES)

INGREDIENTES:

- 1,5 cl. Aguardiente de Orujo Panizo.
- 1,5 cl. Crema de Arroz con leche Panizo.
- 2,5 cl. Crema de Turrón Lobo.
- 0,5 cl. Sirope casero de vainilla y anís estrellado.
- 1,5 cl. Bebida de almendras.
- Canela en polvo.

PREPARACIÓN:

Se vierten todos los ingredientes en la coctelera excepto la canela, y se agita fuertemente para conseguir una mezcla cremosa del cóctel, que se termina espolvoreando canela.

La combinación de los ingredientes hacen de este cóctel un trago exquisito, fresco y muy goloso en boca.

Modalidad: digestivo