



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LUXURY (SERGIO ESTEBAN PLAZA)



INGREDIENTES:

- 4 cl Crema de Arroz Panizo
- 2 cl Licor de Café Panizo
- 1 cl Licor de Avellana
- 1 café expresso
- 8 gramos azúcar moreno
- 5 granos de café (decoración)
- 1 golpe de canela en polvo (decoración)

PREPARACIÓN:

Cocktail elaborado en coctelera.

Añadimos 3 hielos a la coctelera. Después le añadimos la Crema de arroz, el Licor de Café, el Licor de Avellana, el café expresso y el azúcar.

Agitamos todo hasta que la coctelera haga escarcha, vertemos en el vaso y después decoramos con los granos de café y el toque de canela.