



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

TIRAMICCINO PANIZO (LEONELA ROCIO SUÁREZ MIELES)



INGREDIENTES:

- 1 cl de Aguardiente de Orujo Panizo
- 3 cl de Licor de Café Panizo
- 2 cl de Crema de Orujo Panizo
- 3 cl de café
- 3 cl de crema de vainilla
- 1 cucharada de cacao en polvo para espolvorear
- 1 bizcocho de huevo

PREPARACIÓN:

Primero, en una coctelera con hielo agregamos el Licor de café, la Crema de Orujo, el Aguardiente Panizo y la crema de vainilla. Es importante tener en cuenta la cantidad y calidad del hielo.

Luego, se agita la coctelera hasta conseguir la temperatura adecuada y asegurarte de que todos los ingredientes se mezclen de manera uniforme.

A continuación, se enfría el vaso donde serviremos el cóctel y se añade el café. Luego, realizamos un doble colado del contenido de la coctelera para evitar que los hielos pasen al vaso y servir así una bebida más limpia y cremosa.

Para finalizar se espolvorea un poco de chocolate por encima del cóctel y se decora con un bizcocho de huevo para darle un toque especial y visualmente atractivo al cóctel. ¡Listo para disfrutar!

Esté cóctel es un trampantojo de tiramisú y fusión de capuccino.

Porque los postre también se beben.