13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO MACCHIATO (GABRIELA NICOLE ROSA SAUCEDA)

INGREDIENTES:

- 3cl. de Licor de Café Panizo.
- 2cl. de Vodka caramelo.
- 2cl. de leche.
- 1ml de esencia de vainilla.
- 6cl de nata semimontada.
- 2 granos de café.

PREPARACIÓN:

Se prepara en coctelera y se sirve en copa cóctel.

1. Primero enfriamos la copa y semimontamos la nata con ayuda de una coctelera, y la dejamos servida en una jarrita.
2. En otra coctelera con hielos agregamos el Licor de Café Panizo
3. Añadimos el Vodka Caramelo.
4. Agregamos la leche y agitamos enérgicamente.
5. Retiramos los hielos de la copa y vertimos el contenido de la coctelera en la copa cóctel.
6. Le añadimos lentamente la nata semimontada.
7. Por ultimo lo decoramos con los granos de café.