



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZERTER (ALBERTO PÉREZ MARTÍN)



INGREDIENTES:

- 1,5 cl. Hudson Newyork Corn Whiskey
- 2 cl. Licor Café Panizo
- 1 cl. Crema de Arroz Panizo
- 1 cl. licor crema de cacao
- 2 bar spoon Crema de Orujo Panizo
- 1 cl. Nata
- Azúcar glas
- Canela

PREPARACIÓN:

Agitar en coctelera Boston todos los ingredientes menos la canela, el azúcar glass y la Crema de Orujo Panizo.

Servir en copa Martini previamente enfriada.

Garnish crusta con esencia de vainilla mezclado con dos bar spoon de Crema de Orujo, azúcar glass y canela, haciendo una media luna de canela en el cocktail.