14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

EX-ARROYO (SARA BLANCO BORBOLLA)



INGREDIENTES:

- 3 cl de Crema con Orujo Panizo
- 2 cl de sirope de chocolate
- 2 cl de azúcar
- un espresso de café

PREPARACIÓN:

Enfriamos las copas y la coctelera, seguidamente desechamos el hielo y el líquido de la coctelera, añadimos todos los ingredientes y agitamos.

Seguidamente desechamos el hielo y el agua sobrante de las copas y añadimos el cóctel. Decoramos con cacao en polvo y una galletas Lotus.