



14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO IN LOVE (MARIA RODRÍGUEZ DÍAZ)



INGREDIENTES:

- 4cl Crema de Orujo Panizo
- 2cl Licor de Café Panizo
- 1 café espresso
- 2.5 sirope de caramelo salado
- Decoración: 3 granos de café acompañado de chocolate negro 85%

PREPARACIÓN:

Enfriamos la copa, antes de preparar nuestro cóctel.

Cóctel elaborado en coctelera, en la que introducimos todos nuestros ingredientes y hacemos un *shake*.

Una vez esté listo nuestro cóctel, retiramos el hielo de nuestra copa, ya fría y serviremos, creando una capa de crema que nos permite colocar encima los granos de café y chocolate negro.