VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PINZANO'S COOKIE'S COFFEE (AINA MATEU)

INGREDIENTES:

-3cl. Aguardiente de Orujo Panizo.

-4 cl. café expresso

-5 cl. de nata

-0.5cl. de vainilla liquida Vahiné

-1cl. de sirope de cookie Monin

-Dos Mini Chips Ahoy para decorar

PREPARACIÓN:

Cóctel directo al vaso + coctelera (vaso on the rocks pero redondo.)

Primero echamos en el vaso el sirope de azúcar.

Luego, con mucho cuidado, el orujo y con la ayuda de una cucharita, seguidamente el café con el mismo procedimiento.

Cuando hayamos hecho esto, montamos la nata con la vainilla y el sirope de cookie en la coctelera unos 20 segundos agitando fuerte. Realizamos la misma operación con la nata, poniéndola en el vaso con la ayuda de una cucharita hasta el tope del vaso y decoramos con dos galletas Mini Chips Ahoy.