



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

FRAPPE DE HIGOS PANIZO (GERARDO QUIROS GARCIA)



INGREDIENTES:

- 1 cl. de Orujo Cafe Panizo
- 2 cl. de Caramelorujo
- 1 cl. de Orujo Panizo de Hierbas
- 4 cl. de Café
- 3 cl. de Sirope de Higos Monin

PREPARACIÓN:

Decoración: Trozo de Barquillo y Tejas de Almendra.

El cóctel se realiza en coctelera.