



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

SUGAR COFFEE (LAURA MERINO HERREROS)



INGREDIENTES:

- 4 cl. Licor de Café Panizo
- 3cl. Caramelorujo Panizo
- 1cl. Sirope Amaretto Monin
- 2cl. Sirope Speculoos
- 4cl. Nata líquida

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera, añadir todos los ingredientes y agitar.

Se trata de un cóctel digestivo, servimos en copa de cóctel tras agitarlo en coctelera.

Decoración: canela en rama y granos de café