



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

COOKIE ORUJO (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Crema Orujo Panizo.
- 2 cl. Caramelorujo.
- 2 cl. Orujo con Miel Panizo.
- 1 cl. Orujo con Café Panizo.
- 2 cl. sirope de Monin Speculoos.
- 5 cl. nata líquida.

PREPARACIÓN:

El cóctel digestivo se realizará en coctelera y se servirá en copa de cóctel y decorado con una galleta Speculoos en el borde de la copa.