



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO AL DESPERTAR (FRANCISCO JAVIER LÓPEZ BALLESTER)



INGREDIENTES:

- 1,5 Cl. Pacharán Panizo
- 1,5 Cl. Licor de Café Panizo
- 1,5 Cl. Caramelorujo Panizo
- 1,5 Cl. Crema de Orujo Panizo
- 3 Cl. de Batido de Chocolate
- 1 Cl. Sirope de Canela

PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo.

Verter la mezcla a un vaso de cristal de café.

Decorar en un plato con granos de café, espirales de canela y la galleta bañada de miel.