



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

DIPANIZO (JOSE ANTONIO ESCUREDO COBOS)



INGREDIENTES:

- 1 cl Licor de Miel Panizo
- 12 gr mermelada de naranja amarga Hero
- 1 cl Amaretto Disaronno
- 4,5 cl Crema de Arroz Panizo
- 0,5 cl Licor de Café Panizo
- Cordón de sirope de chocolate

PREPARACIÓN:

Enfriamos la coctelera y retiramos el hielo y el agua. En la coctelera añadimos el Licor de Miel Panizo y la mermelada de naranja amarga, removemos para diluir la mermelada.

Añadimos el hielo, el Amaretto Disaronno, la Crema de Arroz y el Licor de Café.

Agitamos la coctelera hasta que esté bien frío..

En la copa decoramos por dentro con un cordón de sirope de chocolate

Servimos en la copa nuestro cóctel Dipanizo y decoramos con una canela en rama y una ramita de hierbabuena.

Modalidad: digestivo