



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

DULZURA (CARLOS ESCALADA ZARAZAGA)



INGREDIENTES:

- 3 CL Crema de Arroz Panizo
- 2 CL Sake
- 1 CL Baileys Chocolat
- 1 CL Cointreau
- 1 CL sirope de fresa Giffard
- Crunch de frambuesa liofilizada

PREPARACIÓN:

Modalidad: digestivo postre

Elaborado en coctelera

Enfriamos la coctelera y las copas.

Introducimos todos los ingredientes excepto el crunch y agitamos enérgicamente.

Servimos en las copas.

Terminamos con el crunch de frambuesa liofilizada