



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

TETUÁN (MIRIAM TAYOUB ESPAÑA)



INGREDIENTES:

- 3,5 cl . Licor de Crema con Orujo Panizo.
- 1,5 cl. Frangelico.
- 1 cl. Licor 43.
- 1 cl. Baileys Chocolat.
- 6 cl. Horchata.
- 1 cl. Puré coco mixer.

PREPARACIÓN:

Cóctel elaborado en coctelera.

La decoración consta de 1/2 higo deshidratado con una avellana recubierta de chocolate negro y blanco.