



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO GRANDMOTHER PANIZO (JOSÉ MANUEL GARCÍA SANCHEZ)



INGREDIENTES:

- 30 Cl café
- 7 Cl Crema de Arroz Panizo
- 10 Cl azúcar Líquido
- 10 Cl jengibre Monin
- 1 toque angostura
- 15 Cl leche

PREPARACIÓN:

El cóctel se elabora en coctelera y es de modalidad digestivo.

Se vierte en la coctelera el café, la Crema de Arroz, la leche, la medida de jengibre el azúcar y el toque de angostura,

Se añade el hielo y se agita.

Se sirve en la copa y se espolvorea un toque de canela en polvo. Se decora con frambuesa. Listo para servir y tomar al instante, sin remover.