



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANIZO GUSTAVETE (DANIEL GARZÓN)



INGREDIENTES:

- 4 cl. Licor de Café Panizo
- 3 cl. Licor de Miel Panizo
- Top de nata montada con Sirope de Maple Spice Monin.

PREPARACIÓN:

Agregamos todos los ingredientes en el vaso mezclador. Añadimos hielo, removemos con la cuchara mezcladora durante 10 segundos y procedemos a verterlo en vaso on the rocks previamente enfriado, llenaremos con nata de Maple spice Monin en sifón, dejando forma de copete y decoramos con almendra tostada.