13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LUXURY (SERGIO ESTEBAN PLAZA)

INGREDIENTS:

4 CL CREMA DE ARROZ

2 CL LICOR DE CAFE

1 CL LICOR DE AVELLANA

1 CAFE EXPRESSO

8 GRAMOS AZUCAR MORENO

5 GRANOS DE CAFE (DECORACIÓN)

1 GOLPE DE CANELA EN POLVO (DECORACIÓN)

PREPARATION:

Cocktail elaborado en coctelera.

Añadimos 3 hielos a la coctelera después le añadimos la crema de arroz, el licor de café, el licor de avellana, el café expresso y el azúcar, agitamos todo hasta que la coctelera haga escarcha, vertimos en el vaso y después decoramos con los granos de café y el toque de canela.