13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

TIRAMICCINO PANIZO (LEONELA ROCIO SUÁREZ MIELES)



INGREDIENTS:

1 cl de aguardiente de orujo Panizo

3 cl de licor de café Panizo

2 cl de Crema de orujo Panizo

3 cl de café

3 cl de crema de vainilla

1 cucharada de cacao en polvo para espolvorear

1 bizcocho de huevo

PREPARATION:

Primero, en una coctelera con hielo agregamos el Licor de café, la crema de orujo, el aguardiente y la crema de vainilla. Es importante tener en cuenta la cantidad y calidad del hielo.

Luego, se agita la coctelera hasta conseguir la temperatura adecuada y asegurarte de que todos los ingredientes se mezclen de manera uniforme.

A continuación, se enfría el vaso donde serviremos el cóctel y se añade el café. Luego, realizamos un doble colado del contenido de la coctelera para evitar que los hielos pasen al vaso y servir así una bebida más limpia y cremosa.

Para finalizar se espolvorea un poco de chocolate por encima del cóctel y decora con un bizcocho de huevo para darle un toque especial y visualmente atractivo al cóctel. ¡Listo para disfrutar!

Esté cóctel es un trampantojo de tiramisu y fusión de capuccino.

porque los postre también se beben. Cheers.