13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO MACCHIATO (GABRIELA NICOLE ROSA SAUCEDA)



INGREDIENTS:

3cl. de Licor de Café Panizo.

2cl. de Vodka caramelo.

2cl. de leche.

1ml de esencia de vainilla.

6cl de nata semimontada.

2 granos de café.

PREPARATION:

Se prepara en coctelera y se sirve en copa cóctel.

Primero enfriamos la copa y semimontamos la nata con ayuda de una coctelera, y la dejamos servida en una jarrita.

En otra coctelera con hielos agregamos el Licor de Café Panizo

Añadimos el Vodka Caramelo.

Agregamos la leche y agitamos enérgicamente

Retiramos los hielos de la copa y vertimos el contenido de la coctelera en la copa cóctel.

Le añadimos lentamente la nata semimontada

Por ultimo lo decoramos con los granos de café.