13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ORO BLANCO (YELISSA PEREZ TORRES)



INGREDIENTS:

5 cl Crema de Arroz de Panizo.

1,5cl Sirope de Avellana Monin.

1cl Ron Añejo .

3 gotas de Esencia de Vainilla.

Trampantojo de Canela hecho con chocolate

PREPARATION:

Se prepara en coctelera y se sirve en copa coctel

Primero enfriamos la copa coctel. Introducimos los ingredientes en la coctelera empezando por el licor de crema de Arroz de Panizo, seguido el sirope de avellana Monin, luego el ron añejo y finalizamos con la esencia de vainilla , añadimos tres cubos de hielo en la coctelera y agitamos, una vez listo vertemos el coctel en la copa decorándolo con el Trampantojo de canela y a disfrutar!