# 13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

## PANIZO AFTER DINNER (FRANCISCO JAVIER LUCAS VELASCO)




### INGREDIENTES:

- 2 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 3 cl Licor de Café Panizo
- 1 cl Crema de Orujo Panizo
- 1 cl Licor Tostado Panizo
- 2 cl nata liquida
- top cucharada chocolate en polvo

### PREPARACIÓN:

Cristalería: vaso Arcoroc modelo Oslande 30 cl

Elaborado en coctelera.

Introducimos todos los elementos en el orden seleccionado y agitamos enérgicamente,  para terminar con un cucharada de chocolate en polvo que tostaremos con un soplete junto a los laterales de la rama de canela.

Decoramos con rama de cañela tostada y flores comestibles.