V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MACCHIATO PANIZO (CRISTINA HENARES MARIN)



INGREDIENTES:

-3 cl. Licor de Café Panizo

-3 cl. Licor Tostado Panizo

-4 cl. Café Expresso Lavazza

-3 cl. Leche de almendras Almendrola

-5 cl. Nata líquida

Azúcar moreno.

PREPARACIÓN:

El Macchiato Panizo es un cóctel digestivo.

Para su elaboración añadiremos el licor de café y el licor tostado en una tetera. Calentamos los licores con la ayuda del vaporizador de nuestra cafetera expreso, y añadimos 3 cucharadas de azúcar moreno. Con la ayuda de un soplete, encendemos los licores para diluir el azucar. Vertemos los licores en el vaso "shot" y después añadiremos el expreso con una cuchara imperial con cuidado para que no se nos mezcle con los licores.

Después, añadimos en el centro del cóctel los 3c l. de leche. Terminaremos el cóctel con 5 cl. de nata líquida con mucho cuidado por el borde para que no se mezcle con el café y añadimos una pizca de azúcar moreno para decorar.