



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO COFFEE (VANESSA PEREZ BONAVIÑA)



INGREDIENTES:

- 40 ml. de Orujo Panizo Tostado
- 80 ml. de café caliente
- 30 ml. de mousse de nata y Crema de Orujo de Panizo
- 1 cucharada de azúcar

PREPARACIÓN:

Ponemos el azúcar en un vaso de balón, añadimos el Orujo Tostado de Panizo y mezclamos los dos ingredientes. Añadimos el café, y por último añadimos la mousse de nata y Crema de Orujo Panizo para darle mas aroma y un toque distintivo para el paladar. Decoraremos la copa espolvoreando con un cóctel de diferentes azúcares.