V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MASABI (DAVID INFANTE BUESO)



INGREDIENTES:

-1 cl. Orujo de Miel Panizo.

-2 cl. Orujo de Café Panizo.

-3 cl. Sirope de Vainilla.

-6 cl. Nata Líquida.

-Nata Montada.

-Canela.

PREPARACIÓN:

Cóctel tipo digestivo preparado en coctelera.

Se introduce en la coctelera el Orujo de Miel, el Orujo de Café, el Sirope de Vainilla y la Nata líquida junto con hielo. Se mezcla bien y se sirve en copa tipo cóctel.

Por encima del cóctel y hacia un extremo se echa la nata montada y se espolvorea por encima de ésta la canela. Decoramos con un Donete en el borde de la copa con piel de Naranja.