V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CAFETITO (MIGUEL ANGEL JULIA FLUXA)



INGREDIENTES:

-4 CL. DE ORUJO DE CAFÉ PANIZO

-1 CL. DE CREMA DE ORUJO PANIZO

-2 CL. DE COINTREAU

-2 CL. DE JARABE DE CHOCOLATE BLANCO MONIN

PREPARACIÓN:

Cóctel digestivo, elaborado en coctelera. Servido en vaso Tumbler, con hielo en perlas.

Decorado con ralladura de chocolate blanco, con 2 granos de café y una rodaja de naranja en el canto del vaso.