VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

Nº5 (MANUEL JIMÉNEZ LÓPEZ)

INGREDIENTES:

-4 Cl. de Crema de Orujo.

-1 Cl. de Caramelorujo.

-1 Cl. de Licor de Café.

- 0,5 cl. de Sirope de Habatonka de Monin.

-1 Cl. de Nata líquida.

-6 Dash de Canela en polvo.

PREPARACIÓN:

La decoración es una vaina de Vainilla con una tira de naranja a su alrededor. Cocktail realizado en coctelera. Se sirve en copa cocktail. Digestivo.