7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

SUGAR COFFEE (LAURA MERINO HERREROS)

INGREDIENTES:

-4 cl. Licor de Café Panizo

-3cl. Caramelorujo Panizo

-1cl. Sirope Amaretto Monin

-2cl. Sirope Speculoos

-4cl. Nata líquida

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera, añadir todos los ingredientes y agitar.

Se trata de un cóctel digestivo, servimos en copa de cóctel tras agitarlo en coctelera.

Decoración: canela en rama y granos de café