



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID.
GOURMETS 2013)

COOKIE ORUJO (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

2 cl. Crema Orujo Panizo.

2 cl. Caramelorujo.

2 cl. Orujo con Miel Panizo.

1 cl. Orujo con Café Panizo.

2 cl. sirope de Monin Speculoos.

5 cl. nata líquida.

PREPARACIÓN:

El cóctel digestivo se realizará en coctelera y se servirá en copa de cóctel y decorado con una galleta Speculoos en el borde de la copa.