



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

CREMOSICO (CARLOS ESCALADA ZARAZAGA)



INGREDIENTES:

- 2 cl. de Crema de Orujo Panizo
- 2 cl. de Licor de café Panizo
- 2 cl. Licor 43
- 1 cl. Sirope de Coco Monin
- 2 cl. de crema de leche

PREPARACIÓN:

Introducimos todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batimos enérgicamente. Decoramos con manzana cortada en abanico y una guinda roja. Servimos en copa de café irlandés.