8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

COOKIE PANIZO (JESÚS MORALES ABAD)

INGREDIENTES:

-2 oz de Crema de Orujo Panizo

-1 oz de Caramelorujo Panizo

-3 galletas tipo oreo

-0,5 oz de nata liquida

-0,5 oz de sirope de chocolate

PREPARACIÓN:

En batidora se añaden 4 piezas de hielo y se añaden la Crema de Orujo, el Caramelorujo, la crema de las galletas oreo, y la nata líquida.

Se machaca la galleta (sin la crema) y se utiliza como crusta.

Se añade el sirope de chocolate por el interior de la copa y se vierte el contenido de la batidora.

Para terminar añadimos una galleta entera y una pajita