



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO  
DULZURA (CARLOS ESCALADA ZARAZAGA)



INGREDIENTES:

-3 CL Crema de Arroz Panizo

-2 CL Sake

-1 CL Baileys Chocolat

-1 CL Cointreau

-1 CL sirope de fresa Giffard

-Crunch de frambuesa liofilizada

## PREPARACIÓN:

Modalidad: digestivo postre

Elaborado en coctelera

Enfriamos la coctelera y las copas.

Introducimos todos los ingredientes excepto el crunch y agitamos enérgicamente.

Servimos en las copas.

Terminamos con el crunch de frambuesa liofilizada