



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO
BAJO LAS ESTRELLAS (CARLOS ESCALADA ZARAZAGA)



INGREDIENTES:

- 3.5 CL Crema de Arroz Panizo
- 2.5 cl Amaretto Disaronno
- 1 CL Ponche Caballero
- 1.5 CL sirope chocolate y menta Monin
- 3 CL nata líquida
- Rama de canela con corteza de naranja

PREPARACIÓN:

Modalidad: digestivo postre

Preparado en coctelera

Enfriamos la coctelera y las copas.

Introducimos todos los ingredientes excepto la rama de canela con naranja.

Agitamos enérgicamente.

Servimos en las copas y decoramos con la canela