



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO
TETUÁN (MIRIAM TAYOUB ESPAÑA)



INGREDIENTES:

-3,5 cl . Licor de Crema con Orujo Panizo.

-1,5 cl. Frangelico.

-1 cl. Licor 43.

-1 cl. Baileys Chocolat.

-6 cl. Horchata.

-1 cl. Puré coco mixer.

PREPARACIÓN:

Cóctel elaborado en coctelera.

La decoración consta de 1/2 higo deshidratado con una avellana recubierta de chocolate negro y blanco.