

“ANGELINO”

COCKTAIL



INGRÉDIENTS

1 cl de liqueur de Saint Nicolas (Brasserie Verhofstede – Nieuwkerken Waas) • 3 cl de jus de pomme « Verhofstede » • 1 bâton de cannelle
3 à 4 grains de baies roses • Glaçons (de préférence de jus de pomme plutôt que d'eau)

PRÉPARATION

Mettez les glaçons dans un verre. Ajoutez ensuite la liqueur de Saint Nicolas et le jus de pomme. Terminez par les baies roses et le bâton de cannelle.
Conseil : L'hiver, ce cocktail se déguste également chaud, avec une pointe de crème fraîche.