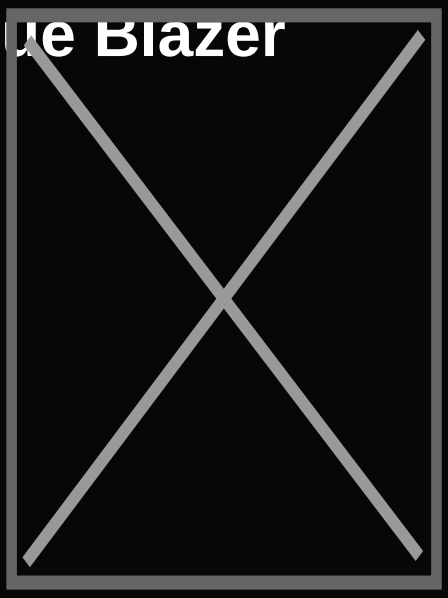
Walnut Crusta's la ricetta del Black Sheep di Bolzano

black-sheep-bolzano-5-1-d05c9301

Walnut Crusta's: ecco il nome del twist del Whisky Sour ideato dal team del Black Sheep, il cocktail bar che oggi più fa ricerca a Bolzano, segnalato anche dalla guida Blue Blazer



[caption id="attachment_174453" align="aligncenter" width="226"]

Twist de Black Sheep Bolzano[/caption]

Walnut Crusta's

La ricetta GUARDA IL VIDEO



[caption id="attachment_174466" align="aligncenter" width="180"] Nakia Bruno[/caption]

Walnut Crusta's

Tecnica:

Shake& Strain

Ingredienti:

45 ml di Bulleit Bourbon

20 ml di liquore Nocciola Noselar Villa Laviosa

1 barspoon di marmellata di arance

25 ml succo fresco di limone

1 barspoon di zucchero liquido

Cacao salato in polvere per la crusta

