El roscón de reyes también se bebe

Con frutas escarchadas o almendras, con nata y sin nata, trufa, crema e incluso violetas... hay versiones del roscón de reyes para todos los gustos, también en helado. Pero, además de comerlo, ahora se puede beber. Una marca de ginebra ha creado un cóctel inspirado en el roscón. Y, como no hay roscón sin sorpresa, este cóctel también lo tiene, una sorpresa escondida en una bola de hielo. El cóctel ha sido concebido para acompañar el ritual de la apertura de regalos. ¿Te animas a hacerlo?

* 40 ml de gin
* 20 ml de sirope simple
* 20 ml de sirope de almendra y azahar
* 60 ml bebida de soja
* 40 ml bebida de zumo de naranja y soja
* 60 ml de té verde y cereza
* Decoración: bola de hielo sorpresa y brocheta de fruta escarchada con aroma de azahar.

Adaptado de <https://www.elmundo.es/yodona/lifestyle/2019/01/02/5c17a17ffdddffc3428b463e.html>