



COLOMBIAN TERROIRS

Latte helado con almendras

Santander

DIFICULTAD: FÁCIL
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MIN



Ingredientes

- 2 cápsulas de Grand Cru *Santander*
- 1 cucharadita de crema de almendras
- 200 ml de leche
- 40 ml de jarabe de almendras
- 1 cucharadita de almendras picadas

Materiales

- *Aeroccino*
- 1 vaso alto de recetas (350 ml)
- 1 coctelera

Preparación

- Utilice un vaso helado (introdúzcalo vacío durante una hora en el congelador o llénelo de cubitos de hielo durante 10 minutos antes de comenzar a preparar la receta).
- Ponga una cucharadita de crema de almendras en el vaso.
- Mezcle 160 ml de leche fría con 20 ml de jarabe de almendras.
- Vierta la mezcla en el vaso.
- Vierta dos cápsulas de Grand Cru *Santander* medida espresso (2 x 40 ml) en la coctelera.
- Agite junto con tres cubitos de hielo para enfriar el café.
- Vierta el café en el vaso.
- Vierta 40 ml de leche y 20 ml del jarabe de almendras en el *Aeroccino* para preparar espuma de leche fría.
- Vierta la espuma en el vaso.
- Decore con las almendras picadas.

