



COLOMBIAN TERROIRS

Latte de piña y coco

Santander

DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MIN



Ingredientes

- 2 cápsulas de Grand Cru *Santander*
- 200 ml de leche
- 20 ml de jarabe de piña
- 20 ml de jarabe de coco
- 1 rodaja de piña
- 1 cucharadita de coco rallado

Materiales

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

Preparación

- Vierta 20 ml de jarabe de piña en un vaso de recetas.
- Vierta la leche y 20 ml de jarabe de coco en el *Aeroccino* para preparar espuma de leche caliente.
- Vierta 200 ml de leche caliente en el vaso.
- Añada la espuma de leche.
- Finalice con dos cápsulas de Grand Cru *Santander* medida espresso (2 x 40 ml).
- Decore con una rodaja de piña y espolvoree con coco rallado.