



COLOMBIAN TERROIRS

Latte de Pralinê Gelado

Santander

DIFICULDADE: FÁCIL
TEMPO DE PREPARAÇÃO: 5 MIN.



Ingredientes

- 2 cápsulas do Grand Cru *Santander*
- 1 colher de chá de pralinê
- 200 ml de leite
- 4 cl de xarope de pralinê
- 1 colher de chá de raspas de avelã

Material

- *Aeroccino*
-1 Copo de Receitas (350 ml)
- 1 Shaker

Preparação

- Pegue num copo gelado (coloque um copo vazio durante 1 hora no frigorífico ou encha de cubos de gelo durante 10 min antes de começar)
- Coloque duas colheres de chá de pralinê no copo
- Misture 160 ml de leite frio com 2 cl de xarope de pralinê
- Deite no copo a mistura
- Num shaker, prepare duas cápsulas do Grand Cru *Santander* (2 x 40ml)
- Misture com 3 cubos de gelo para arrefecer o café
- Adicione o café
- Junte a 40ml de leite, 2cl de xarope de pralinê e faça uma espuma de leite utilizando o *Aeroccino*, ou o bico de vapor da sua máquina Nespresso (espuma fria)
- Junte a espuma de leite no copo
- Decore com raspas de avelãs.

