



COLOMBIAN TERROIRS

Piña-coco Latte

Santander

DIFFICULTÉ: MOYENNE
TEMPS DE PRÉPARATION: 5 MIN.



Ingrédients

- 2 capsules du Grand Cru *Santander*
- 200 ml de lait
- 2 cl de sirop d'ananas
- 2 cl de sirop de coco
- 1 tranche d'ananas
- 1 cuillerée à café de noix de coco râpée

Matériel

- 1 *Aeroccino*
- 1 grand verre à recette (350 ml)

Préparation

- Versez 2 cl de sirop d'ananas dans le verre à recette
- Ajoutez 2 cl de sirop de coco dans le lait et faites mousser à l'aide de votre émulsionneur de lait *Aeroccino* (mousse chaude)
- Versez 200 ml de lait chaud dans le verre
- Ajoutez la mousse de lait
- Préparez deux capsules du Grand Cru *Santander* (2 x 40 ml) et versez le café dans le verre
- Décorez avec une tranche d'ananas et saupoudrez de noix de coco râpée.