COLOMBIAN TERROIRS

Latte helado con praliné

Santander

DIFICULTAD: FÁCIL
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MIN

Ingredientes

- 2 cápsulas de Grand Cru *Santander*
- 1 cucharadita de crema de praliné
- 200 ml de leche
- 40 ml de jarabe de praliné
- 1 cucharadita de avellanas trituradas

Accesorios

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

Preparación

- Utiliza un vaso helado (mételo vacío durante una hora en el congelador o llénalo de cubitos de hielo durante 10 minutos antes de comenzar a preparar la receta).
- Pon una cucharadita de crema de praliné en el vaso.
- Mezcla 160 ml de leche fría con 20 ml de jarabede praliné.
- Vierte la mezcla en el vaso.
- Vierte dos cápsulas de Grand Cru *Santander* (2 x 40 ml) en la coctelera.
- Agita junto con tres cubitos de hielo para enfriar el café.
- Vierte el café en el vaso.
- Vierte 40 ml de leche y 20 ml de jarabe de praliné en el *Aeroccino* para preparar espuma (espuma fría).
- Vierte la espuma en el vaso.
- Decora con las avellanas trituradas.