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 coco
- 1 rodaja de piña
- 1 cucharadita de coco rallado

Accesorios

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

Preparación

- Vierte 20 ml de jarabe de piña en un vaso de recetas.
- Vierte la leche y 20 ml de jarabe de coco en el *Aeroccino* para preparar espuma (espuma caliente).
- Vierte 200 ml de leche caliente en el vaso.
- Añade la espuma de leche.
- Termina con dos cápsulas de Grand Cru *Santander* (2 x 40 ml).
- Decora con una rodaja de piña y espolvorea con coco rallado.