



MALTEADA DE PIÑA COLADA



Ingredientes:

- 150 gr Top Cream® Vainilla Chantilly
- 70 gr Jarabe Tres Leches Chantilly
- 120 gr Crema de coco
- 200 gr Hielo
- 80 gr Piña
- 150 gr Helado piña coco
- 6 gr Coco rallado tostado

Procedimiento:

1. En el vaso de la licuadora verter Top Cream® Vainilla, Jarabe Tres Leches Chantilly, crema de coco, hielo previamente troceado, 60 g de piña y el helado de piña-coco.
2. Una vez que todos los ingredientes estén en el vaso, licuar.
3. En un vaso Mason Jar vaciar la malteada obtenida.
4. Decorar con un rosetón de Top Cream®, coco rallado tostado y 20 g de piña.
5. Coronar la malteada con una sombrilla de cóctel.