

Herbata z mieszanką chai masala



Składniki

400 ml - mleka (krowiego
lub sojowego)

400 ml - wody

4 łyżeczka - liściastej,
czarnej herbaty

1 łyżeczka - chai masali

syrop z agawy, słód

ryzowy lub cukier

trzciniowy do smaku

Opis wykonania

Rozgrzewająca indyjska herbata z mlekiem.

Mleko z wodą zagotowujemy w wysokim garnku.

Zmniejszamy gaz i dodajemy herbatę oraz mieszankę przypraw
chai masala.

Ponownie zagotowujemy.

Po około minucie dodajemy syrop/słód lub cukier i jeszcze raz
zagotowujemy.

Zmniejszamy gaz do minimum i podgrzewamy jeszcze około 2 - 3
minut.

Przelewamy przez sitko do kubków/szklanek.