

“Masala Chai”

Ingredientes:

- 2 tajadas de jengibre
- 2 vainas de cardamomo, semillas molidas
- 1 clavo de olor
- 1 tallo de canela, pequeño
- 3 tz. agua hirviendo
- 2 tz. leche
- 2 cd. Té negro
- 4 cd. azúcar

Preparación:

Muela la canela, cardamomo y clavo de olor en un mortero o molinillo eléctrico. En una olla, ponga el agua hirviendo junto con la leche. Añada el té, las especias y el azúcar. Cuando rompa a hervir cuele el líquido, deseche las hojas de té y caliente nuevamente antes de servir.



www.biodeli.cl

Pepe Acevedo

casachef@gtdmail.com