Chai latte

data aktualizacji: 2019.11.26 autor: Redakcja

Składniki:

- mleko roślinne lub krowie

Syrop korzenny:

- 20 ziaren czarnego pieprzu
- 5 goździków
- 5 ziaren kardamonu
- 1 laska cynamonu cejlońskiego
- 1 anyż
- 5 cm korzenia imbiru
- 2,5 kubka wody
- 2 łyżki czarnej herbaty liściastej
- 4 łyżki cukru kokosowego / miodu / słodkiego syropu

Przygotowanie:

Pieprz, goździki, rozgnieciony kardamon, pokruszoną laskę cynamonu i anyż prażyć na gorącej patelni przez około 2 minuty. Odstawić, by wystygły, a następnie zmielić w młynku do kawy. Do garnka wlać wodę, dodać zmielone przyprawy oraz pokrojony w plastry imbir. Doprowadzić prawie do wrzenia i zostawić na małym ogniu na 25 minut. Następnie dosypać herbatę i pozostawić na 5 minut. Całość przelać przez gęste sito i dodać cukier. Wymieszać i przelać do słoika lub butelki. Syrop można przechowywać przez 7 dni w lodówce.

By przygotować chai latte, należy podgrzać porcję syropu i dodać do niego gorące, najlepiej spienione mleko, w ilości dwa razy większej od syropu (w proporcji 1:2).

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33931-chai-latte