



Latte Chai

Viaggio in India andata e ritorno con l'aromatico Latte Chai fatto con la Bevanda alla Soia Alpro

Preparazione

1. Versare 850 ml di Bevanda alla Soia Alpro Original o Delicato in un pentolino e aggiungere il cardamomo, i chiodi di garofano, la cannella, lo zenzero affettato, il baccello di vaniglia ed i semi di vaniglia. Portare a fuoco medio e lasciar cuocere finché la miscela non diventi aromatica, circa 15 minuti. Sbattere il miele ed versare il contenuto delle bustine di tè nella padella; lasciare sobbollire per 3 minuti.

2 Versare i restanti 150 ml di Bevanda alla Soia Alpro Original o Delicato in un altro pentolino e portare ad ebollizione. Frullare fino ad ottenere abbastanza schiuma.

3. Quindi versare la miscela di tè in una tazza con l'aiuto di un colino a maglia stretta. Riempire la tazza per 2/3.

4. Aggiungere la schiuma ottenuta con l'altra parte di Bevanda alla Soia Alpro Original o Delicato riempiendo la tazza. Servire a proprio gusto aggiungendo un po' di cannella in polvere o pepe nero macinato! Viaggio in India e ritorno!



4 porzioni



20min



Ingredienti

- 1l di Bevanda alla Soia Alpro Original/Delicato
- 10 baccelli interi di cardamomo verde leggermente schiacciati
- 5 chiodi di garofano interi
- 4 grani di pepe nero interi
- 2 bastoncini di cannella
- 5 cm di zenzero fresco, affettato
- 1 baccello di vaniglia, diviso a metà longitudinalmente e raschiato
- 2 cucchiaini di miele
- 3 bustine di tè nero

Fatto con

Bevanda alla Soia Alpro Original



Bevanda alla Soia Alpro Delicato

