



Arvinda's

MELANGES D'ÉPICES INDIENNES CREEES
INGENIEUSEMENT



Masala Chai - thé masala pour deux!

Une recette pour faire authentique thé chai, l'Inde traditionnel thé épicé est fait avec des épices apaisantes, le lait et le sucre. Cette boisson réconfortante peut être appréciée à tout moment de la journée.

Ingrédients:

| | |
|--------------------------|----------------------------|
| 2 tasses | d'eau froide filtrée |
| 2 c. à thé ½. | le thé noir en vrac |
| ½ c. à thé. | Arvinda Chai Masala |
| ½ tasse | de lait (ou au goût) |
| sucre ou du miel au goût | |

Préparation Astuce

Utilisez homogénéisé de lait pour une crème, après la décaféination de traiter le dîner. Ou essayez d'utiliser du lait écrémé pour jours plus sain!



Mode de préparation:

Dans une casserole moyenne, porter 2 tasses d'eau filtrée froide à ébullition.

Ajouter Arvinda organique noir de thé en vrac et faire bouillir pendant 2-3 minutes. Chai Arvinda Ajouter de Masala. Maintenir l'ébullition pendant 2 minutes.

Ajouter le lait froid. Porter à ébullition de nouveau. Strain. Ajouter le sucre au goût. Amusez-vous!

Pour 2 personnes.