

From
the world of
ETERNITEA



Sådan brygger du en SUPER Chai Latte!

Chai eller Chai Latte som de fleste caféer kalder det bliver faktisk bedst når den tilberedes hjemme på komfuret, men så bliver den også RIGTIG god. Og så er det faktisk ganske enkelt og tager kun nogle få minutter.

Mange tror at chai kræver specielle eksotiske ingredienser, og at det er besværligt og tidskrævende. Men med den nye Chai fra EterniTea er chai latte noget enhver kan lave – og så bliver den faktisk væsentlig bedre end meget af det, man kan få ude i byen.

Denne særlige chai består af sort te og en nøje afstemt blanding af helt traditionelle krydderier og den skal nemlig ikke koges for længe. Bare du følger denne enkle metode, kan du nemt brilliere med en fantastisk chai latte.



Sådan tilbereder du to store kopper chai:

- 1) Hæld 225 ml. kogende vand fra din elkedel over i en gryde.
- 2) Ryst chaiblandingen grundigt med bunden i vejret og tilsæt dernæst to store spiseskefulde chaiblanding med fuld top til vandet og lad det koge op én gang. mens du pisker lidt i det.
- 3) Tilsæt dernæst 200 ml. øko letmælk og lad det koge op igen én enkelt gang og pas på det ikke koger over.
- 4) Kom ca. 4 teskefulde økologisk sukker i og rør i det til det er opløst. (Sukker kan doseres efter smag)
- 5) Hæld det igennem en finmasket si og server det dampende varmt med en sprød økologisk småkage til.

Rigtig god fornøjelse!