

Miscela di spezie per Chai tea con Thermomix ®

Ingredienti

1 cucchiaio di pepe nero in grani
4 bastoncini di cannella
3 cucchiaini di zenzero in polvere
1 cucchiaino di baccelli cardamomo circa 75
1 cucchiaio di chiodi di garofano interi
1 cucchiaino di noce moscata macinata
2 cucchiaini di stelle di anice (calcolare 6 stelle /8 stelle)
1 baccello di vaniglia a pezzi, se desiderato
90g di tè nero in foglia sciolta, nel caso si volessero già aggiungere, altrimenti tralasciare, al fine di avere un tè senza caffeina.

Preparazione

Per la miscela di spezie chai, mettete i grani di pepe nero, i bastoncini di cannella, lo zenzero macinato, i baccelli di cardamomo, i chiodi di garofano, la noce moscata e l'anice stellato e la stecca di vaniglia nel boccale tritare **1,5 Min. / Velocità 10**, ripetere se necessario fino ad ottenere la consistenza desiderata, si possono anche lasciare i pezzi un po' più grossi.

Aggiungere il tè e mescolare **20 sec. / velocità 2**.

Mettere la miscela in un grande vaso di vetro e sigillare.

Chai tea

1/ 2 cucchiaini mix di spezie
1 cucchiaio di zucchero e miele a piacimento
+ tazza di acqua bollente o latte bollente

Mettere le spezie in acqua o latte bollente lasciare in infusione per qualche minuto, filtrare.
Se si usa acqua aggiungere un po' di latte.