



Ceai masala cu lapte de caju

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 10 min

Timp total 30 min

Dimensiunea porției 4 cesti

Ingredient

Lapte de caju

- 100 g Caju
- 500 g Apă

Ceai masala

- 20 g Ghimbir, proaspat, decojit, taiat subtire
- 1 Bucată de scorțișoară (2 cm)
- 8 - 10 capsulă Cardamom
- 500 g Apă
- 1 Earl Grey pliculete de ceai, fir tăiat (sau alt tip de ceai negru)

Pregătire

Lapte de caju

1. Adăugați caju în vasul de amestecare, tăiați foarte fin timp de **1 min./nivel 10** și împingeți în jos cu spatula.
2. **Introduceți atașamentul de agitare.** Adăugați apă și faceți lapte de caju timp de **15 min./37 °C / pasul 1. Scoateți atașamentul de agitare.**
3. Sita lapte de caju printr-o cârpă de tifon și să colecteze lapte. Clătiți vasul de amestecare.

Ceai masala

1. Adăugați ghimbir, scorțișoară și cardamom în vasul de amestecare și tăiați timp de **3 secunde / viteză 5.**
2. Se adaugă apă și se fierbe timp de **10 min./100°C/pasul 1.**
3. Adăugați pliculețe de ceai și lăsați să se infuzeze timp de **3 min./80°C/□pas □**
4. Scurgeți printr-o sită fină, serviți ceai masala fierbinte și adăugați laptele de caju, eventual încălzit.

Elemente utile

sită fină, Pânză de tifon

Sugestii & Sfaturi

- Laptele de caju poate fi păstrat în frigider timp de 3-4 zile.

Lapte de caju

- 1** Adăugați caju în vasul de amestecare, tăiați foarte fin timp de **1 min./nivel 10** și împingeți în jos cu spatula.
- 2** **Introduceți atașamentul de agitare.** Adăugați apă și faceți **lapte de caju timp de 15 min./37 °C / pasul 1. Scoateți atașamentul de agitare.**
- 3** Sita lapte de caju printr-o cârpă de tifon și să colecteze lapte. Clătiți vasul de amestecare.

Ceai masala

- 4** Adăugați ghimbir, scorțișoară și cardamom în vasul de amestecare și tăiați timp de **3 secunde / viteză 5.**
- 5** Se adaugă apă și se fierbe timp de 10 min./**100°C/pasul 1.**
- 6** Adăugați pliculețe de ceai și lăsați să se infuzeze **timp de 3 min./80°C/↻/pas ↻.**
- 7** Scurgeți printr-o sită fină, serviți ceai masala fierbinte și adăugați laptele de caju, eventual încălzit.