

## Chai Latte



### Prep:

5 minutos

### Total:

20 minutos

### Sirve:

2 raciones

Valora: ☆☆☆☆☆

### Contribuido por:

Marni Wasserman

Chef certificada y nutricionista culinaria, utiliza su pasión y experiencia para enseñar a las personas cómo adoptar una dieta vegetariana simple y deliciosa.

### Agregar un Comentario

1 taza de  
agua  
(240  
ml)  
1 palito de  
canela  
4 clavos  
1 trozo de  
jengibre, cortado a rodajas  
3 granos de pimienta  
1/3 cucharadita de  
semillas de hinojo  
(1  
g)  
1/2 cucharadita de  
nuez moscada  
(1  
g)  
1/4 cucharadita de  
cardamomo  
(0.5  
g)  
2 cucharaditas de  
té rooibois  
1 taza de  
leche de arroz con vainilla  
(240  
ml)  
1 - 3 cucharadita de  
miel, al gusto  
(7 - 21  
g)

**Preparación :**

1. En una cacerola tapada cocina a fuego lento todas las especias en 1 taza de agua durante 30 minutos.
  2. Añade el té y la leche. Tapa y sube el fuego a medio.
  3. Cuando la Vapo-Valve™ haga clic, reduce el fuego a bajo y cocina 5 minutos más.
  4. Retira del fuego, deja enfriar un poco hasta una temperatura agradable de beber y sirve con miel para endulzar, o solo.
-