

Té de Chocolate y Coco



Pieza:

3 Qt./2.8 L Sauce Pan with Cover
Whistling Tea Kettle

Valora: ☆☆☆☆☆

[Agregar un Comentario](#)

Descripción de la Receta:

Los té s vienen en forma de hojas sueltas o en bolsitas de té. Las bolsitas de té pueden ser de diferentes tamaños, con un promedio de aproximadamente 2 gramos, o 0,07 oz, de té. Los té s sueltos pueden ser utilizados tal cual o colocarse en infusores de hojas de té, como por ejemplo una bola de malla.

2 tazas de
agua
(480
ml)
1 cucharadita de
té Earl Grey o una bolsita
(2
g)
1 cucharadita de
té Darjeeling o una bolsita
(2
g)
1 anís estrellado
1 palito de canela
1 pellizco de jengibre rallado
1 cucharada de
azúcar
(12.5
g)
2 tazas de
leche de coco, light
(480
ml)
6 onzas de
chocolate semidulce, picado
(170
g)
1 cucharadita de
extracto de vainilla
(5
ml)

Preparación :

1. Pon el agua en la tetera y lleva a ebullición a fuego medio. Retira del fuego, pon el té en la tetera y deja reposar 30 minutos.

2. Vierte el té con un colador en el cazo a fuego medio y añade el anís, el palito de canela, el jengibre, el azúcar y la leche de coco. Remueve hasta que el líquido haga burbujas sin llegar a hervir. Retira del fuego.
 3. Añade el chocolate y la vainilla y bate hasta que el chocolate se derrita. Vierte en las tazas y sirve caliente o frío.
-