

Thai Milk Tea Granita

Toplam 135 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~126 kcal

Açılış 11/10

Thai milk tea granita, koyu çay sütlü şekilde dondurup kazıyarak tay usulü serin bir yaz tatlısıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Demlenmiş siyah çay
- 1 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Şeker
- 0.5 su bardağı Buz
- 2 yemek kaşığı Thai tea yaprağı
- 3 yemek kaşığı Yoğunlaştırıcı

Yapılış

1. Thai tea yaprağı siyah çayla 5 dakika demleyip süzün.
2. Sıcak çaya şeker ve yoğunlaştırıcı ekleyip eritin.
3. Sütü karıştırıp kaba alıne 2 saat dondurun.

PÜF NOKTASI

Karışımı birkaç kez çatalla kazımadaha ince kristal verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yüksek bardakta bol buzla, ince dilimlenmiş limon veya nane yaprağıyla soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt