

Tè Chai fai-da-te al latte d'avena

Ricetta di Valeria Necchio.

Un tè unico del suo genere perché ricco di aromi e sapori speziati. Assolutamente da provare!



In una tipica giornata autunnale ci si può accoccolare sul divano, leggere un buon libro e gustare una **tazza di tè Chai** preparato con le proprie mani. Il tè Chai è un **tè aromatizzato** tipico dell'India che si prepara con il tè nero e una miscela di spezie. Il suo profumo inebriante invaderà tutta la casa. Provalo subito.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Preparazione: 5 min. + il tempo di ammollo dell'avena (6 ore) + 10 min. di cottura

Ingredienti (per 4 persone)

Per il latte d'avena

200 g di fiocchi d'avena

1 l d'acqua filtrata

2 datteri secchi ammollati

mezzo cucchiaino di cannella in polvere (facoltativo)

Per il tè Chai

4 bustine di tè nero

1 l d'acqua filtrata

6 chiodi di garofano Despar

8 bacche di cardamomo

2 cucchiaini di miele o di zucchero di canna

2 cucchiaini di cannella in polvere

mezzo cucchiaino di noce moscata in polvere

mezzo cucchiaino di zenzero in polvere

Procedimento

1. Per fare il latte d'avena inizia mettendo i fiocchi d'avena in ammollo in acqua per almeno 6 ore.
2. Passato questo tempo, scolali e trasferiscili in un mixer. Versa nuova acqua (1 l), aggiungi poi i datteri e la cannella e frulla ad alta velocità per 30 secondi.
3. Filtra il latte passandolo attraverso un colino a maglie abbastanza larghe. Trasferiscilo in una bottiglia di vetro pulita e tenerlo in frigo (si conserva per 3 giorni).
4. Per il tè Chai, metti sul fuoco l'acqua insieme alle spezie, e una volta che bolle, spegni e lascia in infusione per circa 5 minuti.
5. Rimetti il tutto sul fuoco e riporta a bollire, quindi spegni e immergi nel liquido le quattro bustine di tè nero. Lascia in infusione per altri 5 minuti, quindi rimuovi le buste del tè e filtra il liquido attraverso un colino, in modo da trattenere le spezie. Dolcifica con miele o zucchero, poi rimetti per l'ultima volta sul fuoco (basso) in modo che sia caldo al momento di servirlo.
6. Versa 150 ml di latte d'avena per tazza, quindi in ognuna aggiungi 250 ml di tè Chai e un pizzico di cannella per servire.