



Tè Masala

Masalalı Çay



1 lt di latte
1 cucchiaino di tè nero
1 cucchiaino di zucchero
Mezzo cucchiaino di pepe nero
Mezzo cucchiaino di cannella
Mezzo cucchiaino di zenzero in polvere
Mezzo cucchiaino di curcuma

- # In una oentila piccola si mette latte e si riscalda.
- # Quando inizia a bollire si aggiungono zucchero e tè nero. Si cucinano per qualche minuti.
- # Poi si aggiungono cannella e curcuma.
- # Poi si aggiungono gli altri materiali. Si cucinano ancora per qualche minuti.
- # Si leva dal fuoco e si coperta si lascia per fondere.
- # Si mette nelle tazze con filtrare.

Nota: Questo è una bevanda tradizionale d'India. Finché fonde sarà scuro di più.