

【マサラチャイラテ】

材料

A

マサラチャイミックス・・・大さじ1(6g)

水・・・300g

豆乳・・・200g

素焚糖・・・20~39g

(代用可: ラカント20~30g、アガベシロップ25~30g)

つくり方

- 1 底の厚めの小鍋に A を入れて、中~弱火で沸かす。※溢れてこぼれないように注意!
- 2 沸きはじめたら火を弱めて、1分煮る。
- 3 火を止めて、フタをして2分蒸らす。
- 4 フタを取り外して、お好みの甘味料を加えてよく混ぜてネットを通してカップに注ぐ。

ワンポイントアドバイス

- 温でも冷でもどちらでも OK!
- できてから1日以内で飲みきるように!
- インドでは、この2倍以上の砂糖を加えて飲んでいますが。かといって、完全無糖だとエグミが強く飲みづらいのもたしか。いろいろ調整テストしてみた結果、20~30gで落ち着きました。