

【マサラチャイ】

材料

A

マサラチャイ・・・1袋(2月特典)

水・・・300g

豆乳・・・200g

素焚糖・・・20g(代用可:ラカント20g、アガベシロップ25g)

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て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、20gで落ち着きました。