




FAIR TRADE

Recette

Iced Rooibos Chai

Iced Rooibos Coffee

avec du thé rooibos, du café et du lait d'amande



2 tasses



15 minutes

INGRÉDIENTS

1 cs	thé rooibos
250 ml	l'eau
2 CC	café en poudre instantané
1-2 cs	mascobado
250 ml	lait d'amande
4-6	glaçons

*produits de l'assortiment claro

PRÉPARATION

1. Verser 1 cuillère à soupe de thé rooibos dans une petite casserole, y verser 250 ml d'eau bouillante et laisser infuser pendant 10 minutes. Verser le thé à travers une passoire dans un gobelet gradué.
2. Ajouter le sucre Mascobado et le café instantané en poudre et mélanger dans le thé chaud de manière à ce que les deux se dissolvent. Laisser refroidir le liquide et, si nécessaire, le mettre au réfrigérateur.
3. Verser le thé-café refroidi dans deux tasses. Faire mousser le lait d'amande. Verser délicatement et si nécessaire à la cuillère le lait d'amande moussé dans les tasses et répartir les glaçons sur les tasses.
4. Le cas échéant, servir avec une paille. Une merveilleuse boisson fraîche pour les chaudes journées d'été - à la santé

CONSEIL

- Don't Waste Tipp: Au lieu d'utiliser du café instantané en poudre, tu peux aussi utiliser un café léger et déduire la quantité de liquide du café de l'eau pour le thé. Je recommande toutefois d'utiliser au maximum 100 ml de café faible, afin que le goût du café ne masque pas trop celui du rooibos.