Earl Grey Chaï Latte

Ingrédients

- 1 sachet de thé Earl Grey
- 1 tasse de lait au choix
- ½ cuillère à café de cannelle moulue, ou à déguster
- ¼ cuillère à café de gingembre moulu
- cuillère à café de clous de girofle moulus
- L'édulcorant de choix

instructions

- Rien de mieux qu’un Chaï Latte. Ce thé fait avec du Earl Grey, du lait et des épices, en fait une excellente boisson pour le thé du matin ou de l’après-midi.

1. Préparez ½ d’une tasse de thé Earl Grey.
2. Pendant qu’il est encore chaud, ajoutez toutes les épices dans la tasse et fouettez.
3. Dans une casserole à feu moyen, faites chauffer le lait et fouettez jusqu’à ce qu'il devienne mousseux.
4. Ajouter 1 ou 2 cuillères à café de sucre, selon le goût
5. Ajoutez le lait chaud à votre thé.
6. Saupoudrez de cannelle moulue sur le dessus.