

Chai con chocolate y vainilla



INGREDIENTES

1 ½ tazas de leche de coco

1 estrella de anís

¼ de cucharada de jengibre molido

1 cucharada de cacao en polvo sin azúcar

Monkfruit en polvo

Chocolate amargo rallado

2 bolsitas de chai

½ cucharada de canela en polvo

1 pizca de cardamomo en polvo

chocolate amargo en trozos

1 cucharada de vainilla

1 varita de canela

PREPARACION

En una olla agregamos la leche de coco y calentamos a fuego medio, dejamos hervir y apagamos. Sin dejar que se enfríe, agregamos al momento las bolsitas de chai y el anís, tapamos la olla y dejamos reposar por unos 10 minutos.

Retiramos las bolsitas de chai y agregamos la varita de canela, el jengibre, una pizca de cardamomo, el cacao en polvo, el cacao en polvo y para endulzar monkfruit al gusto. Volvemos a calentar a fuego medio y revolvemos, antes de que hierva agregamos la vainilla y apagamos.

Para servir, vaciamos en una taza los trozos de chocolate amargo y vaciamos aún caliente la leche con cacao revolvemos un poco, agregamos canela en polvo y chocolate rallado. ¡Revuelve y disfruta! *Fuente:* halfbakedharvest