



HELADO DE CHAI

INGREDIENTES

1 ½ taza de nuez de la India
1 taza de agua
1 taza de leche de coco
¾ de taza de té negro (elaborado con 3 bolsitas de té)
¼ de taza de aceite de coco (derretido)
¼ de taza de miel de agave
¼ de taza de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
½ cucharadita de canela en polvo
½ cucharadita de jengibre en polvo
¼ de cucharadita de clavo en polvo
¼ de cucharadita de cardamomo en polvo

¡MANOS A LA OBRA!

- Remojar las nueces durante 6 horas. Reservar.
- Transcurrido dicho tiempo, eliminar el agua de las nueces.
- Licuar todos los ingredientes a velocidad máxima durante un par de minutos (hasta que la mezcla presente una textura tersa).
- Colocar la mezcla anterior en la máquina para elaborar helados.
- Dejar que la máquina trabaje durante 30 minutos o hasta que se forme el helado.
- Almacenar el helado en un recipiente con tapa y congelarlo durante 2 horas o más.
- Servir el postre.