



Tè speziato

[Del 02/07/2005 | Sezione: [Bevande](#) | Categoria: [Analcolici](#)]

Ingredienti: 5 cucchiaini di pepe nero in grani, 3 cucchiaini di semi di cardamomo, 3 cucchiaini di chiodi di garofano, 1 stecca di cannella di 4 cm, 30 g di zenzero in polvere, tè indiano, zucchero e latte a piacimento.

Polverizzate insieme il pepe, il cardamomo, i chiodi di garofano e la cannella nel tritatutto. Aggiungetevi lo zenzero in polvere e amalgamate. Preparate una teiera di tè bollente e aggiungetevi circa ½ cucchiaino da tavola di questa miscela di spezie. Lasciate riposare per un paio di minuti e poi servitelo caldo, con latte e zucchero a piacimento. Si ottengono 8 cucchiaini da tavola di spezie miste, sufficienti per 16 teiere. La miscela di spezie va conservata in un contenitore ermetico e manterrà la sua fragranza per 2-3 mesi.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]