

# Miscela di spezie per Chai Tea

## Ingredienti

1 cucchiaio di pepe nero in grani  
4 bastoncini di cannella  
3 cucchiali di zenzero in polvere  
2 cucchiaio di baccelli cardamomo, aperti  
1 cucchiaio di chiodi di garofano interi  
1 cucchialino di noce moscata macinata  
2 cucchiali di stelle di anice (calcolare 6 stelle /8 stelle)  
1 baccello di vaniglia a pezzi, se desiderato  
90g di tè nero in foglia sciolta, nel caso si volessero già aggiungere, altrimenti tralasciare, al fine di avere un tè senza caffeina.

## Preparazione

Per la miscela di spezie chai, mettete i grani di pepe nero, i bastoncini di cannella, lo zenzero macinato, i baccelli di cardamomo, i chiodi di garofano, la noce moscata e l'anice stellato e la stecca di vaniglia in un tritatutto, tritare fino ad avere la consistenza desiderata.  
Si può usare il mortaio per ogni spezia e lasciare a pezzi un po' grossi.  
Mettere tutto in una ciotola e se desiderato aggiungere le foglie di tè nero.  
Mettere la miscela in un vaso di vetro e sigillare.

## Chai tea

1/2 cucchiai di mix di spezie  
1 cucchiaio di zucchero e miele a piacimento  
+ tazza di acqua bollente o latte bollente

Mettere le spezie in acqua o latte bollente lasciare in infusione per qualche minuto, filtrare.  
Se si usa acqua aggiungere un po' di latte.