

Chai Lækkerier

Jeg elsker chai!

Så hvad var bedre end at finde hele 3 opskrifter hvor chai indgår. Mums. Jeg har indtil videre kun prøvet is chai latten, men skal helt sikkert prøve de andre.

Elsker du også chai? Så se med på de 3 opskrifter nedenunder:

Is Chai Latte

Du skal bruge:

2 spsk valgfri chai
1/2 dl varmt vand
2 dl mælk
is terninger

Sådan gør du:

1. Chai opløses i det varme vand.
 2. Herefter tilsættes mælken og isterningerne.
 3. Det hele blendes ellers røres.
- Et godt råd til at spice den lidt op til lidt aftenhygge er, at tilsætte 2 cl gin.

Honning Chai Kage

Du skal bruge:

200 g akacie honning
250 g rørsukker
500 g sigtemel
1 tsk kanel
1,5 tsk stødt nellike
Korn af 1 vaniljestang
2 tsk natron
4 dl kærnemælk
2 spsk chai tiger
100 g rosiner
Rugbrødsform

Sådan gør du:

1. Bland alle ingredienser. Start med det våde, slut med de tørre.
2. Kom dejen i en rugbrødsform.
3. Bag kagen ved 175 grader i 110 minutter.
4. Prik evt. kagen med en gaffel for at se om den er færdig. Dejen skal ikke hænge fast.

Chai Muffins

Du skal bruge:

175 g blødt smør
200 g sukker
3 spsk chai
3 æg
350 g hvedemel
1/2 tsk salt
1 1/2 tsk bagepulver
1 1/2 dl mælk
100 g mørk chokolade
Muffinforme

Sådan gør du:

1. Opløs chaien i mælken, som er varmet let op og stil det herefter på køl.
2. Rør smør og sukker sammen.
3. Piskene æggene i, et ad gangen. Hvis dejen skiller tilsættes en smule af melet.
4. Vend sigtet hvedemel, salt og bagepulver i dejen og tilsæt mælken.
5. Fordel dejen i muffinforme og bag dem ved 175 grader varmluft i 20-25 minutter.