MASALA CHAI

**Orientações iniciais:**

* Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
* Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

| MASALA CHAI  INGREDIENTES   * 4 e ½ xícara de chá de água potável * 1 e ½ xícara de chá de leite integral * 6 saquinhos de chá preto * 12 grãos de pimenta-do-reino * 6 ramas de canela * 12 semente de cardamomo * 12 cravos * 1 e ½ colher de chá de sementes de erva-doce * 1 e ½ colher de sopa de açúcar mascavo  MODO DE PREPARO  1. Com uma faquinha para legumes, corte as pontas e abra as sementes de cardamomo. Transfira as sementes para uma panela pequena e junte todos os ingredientes, exceto o chá preto. Misture e leve ao fogo médio. 2. Assim que ferver, desligue o fogo e adicione os saquinhos de chá preto. Tampe a panela e deixe em infusão por 5 minutos. Coe o chá e transfira para uma chaleira. Sirva a seguir. 3. Pese a preparação inteira e porcione. |
| --- |

**Orientações finais:**

* Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
* As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
* Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.