

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 necessitem 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 facininha 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.

