



HOJICHA *latte*

Ingredientes (para 2 vasos)

- 150 g de crema batida líquida
- 20 g de azúcar (opcional)
- 2 x 15 g de té "It's Magic" (No. 21128)
- 6-8 cubitos de hielo
- 300 ml de leche

Preparación

1. Pon la nata montada y el azúcar en una cacerola y calienta a fuego lento, permitiendo que el azúcar se disuelva completamente.
2. Añade 15 g de té a la nata caliente y deja reposar durante 10 minutos. Luego, coloca la nata infusionada con té en el refrigerador y deja enfriar durante al menos 30 minutos. Cuela la nata a través de un colador de cocina en un bol, presionando bien el té para extraer todo el líquido.
3. Hierve 15 g de té en 300 ml de leche durante 10 minutos, luego deja enfriar en el refrigerador. Cuela la leche a través de un colador en vasos llenos de cubitos de hielo.
4. Bate la nata infusionada con té, ya enfriada, con una batidora hasta que obtenga una textura cremosa y úsala como cobertura para los vasos.