Té Chai Especiado

Ingredientes:

- 2 tazas de agua
- 1 cucharada de té negro Chai
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/4 cucharadita de jengibre en polvo
- 1/4 cucharadita de clavo de olor en polvo
- 1/4 cucharadita de pimienta negra
- 1/4 taza de leche (opcional)
- Azúcar al gusto (opcional)

Instrucciones:

1. Hervir el Agua: En una cacerola, hierve 2 tazas de agua a fuego medio.
2. Agregar las Especias: Añade la canela, el jengibre, el clavo y la pimienta al agua hirviendo. Deja hervir durante 5 minutos.
3. Añadir el Té: Agrega la bolsa de té negro y reduce el fuego. Cocina a fuego lento durante 3-5 minutos, según tu preferencia de intensidad.
4. Colar el Té: Retira del fuego y cuela el té en una tetera o tazas.
5. Agregar Leche y Azúcar (opcional): Si lo deseas, añade leche y azúcar al gusto. Mezcla bien.
6. Servir y Disfrutar: Sirve caliente y disfruta de tu delicioso té chai especiado.