Bebidas especiales

Thandai: una bebida refrescante hecha con leche, almendras, semillas de

hinojo, cardamomo y pétalos de rosa.

Chai: té negro con especies como cardamomo, canela, jengibre con clavos dulces mezclado con leche y azúcar.

Lassi: una bebida de yogur, que puede ser dulce o salada, a menudo con frutas como el mango.

Soju: El licor más popular de corea del sur, hecho de arroz, trigo o cebada.

**Café de algalia**

Postres

Anmitsu: Se elabora con pequeños cubos de [agar-agar](https://es.wikipedia.org/wiki/Agar-agar), una [gelatina](https://es.wikipedia.org/wiki/Gelatina) blanca traslúcida hecha de [algas rojas](https://es.wikipedia.org/wiki/Alga_roja) o [verdes](https://es.wikipedia.org/wiki/Macroalga). El agar-agar se disuelve con [agua](https://es.wikipedia.org/wiki/Agua) (o [zumo](https://es.wikipedia.org/wiki/Zumo) como el de [manzana](https://es.wikipedia.org/wiki/Zumo_de_manzana)) para hacer gelatina.

Kue lapis: Pastel de capas elaborado con harina de arroz glutinoso, leche de coco, azúcar y colorantes naturales. Cada capa tiene un color diferente y se hornea por separado antes de montar el pastel. Se suele cortar en trozos pequeños y se come con los dedos.

|  |
| --- |
|  |
|  |