

Mustika boba

🕒 ca 15 minutit + jahutamine

🌱 gluteenivaba ja taimset jooki kasutades ka veganitele sobiv

👤 kahele

KOOSTISOSAD

VALMISTAMINE

2 teekotti rohelise teega
2 dl vett
0,75 dl tapioki kiirpärleid
(nt tumeda suhkrumaitsega)
1 dl piima või taimset aseainet
jääd

Mustikasiirupi valmistamiseks lase siirupi koostisained väikeses potis keema ja keeda keskmise kuumuse juures paar minutit, kuni segu on tume ja tummine. Suru läbi tiheda sõela ja jahuta.

Kalla teekottidele keev vesi ja lase 5 minutit tõmmata. Jahuta.

Keeda tapiokipärleid vastavalt pakendi juhistele u 2-3 minutit ja lase veel sama kaua kuumas vees paisuda. Loputa kiirelt külma veega ja jaga klaasidesse.

Kalla mõlemasse klaasi 2-3 sl jahtunud siirupit, lisa jääd ning kalla peale tee ja piim. Naudi kohe.

Mustikasiirup:

1 dl külmutatud metsamustikaid
0,5 dl suhkrut
0,75 dl vett

TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja

INSPIRATSIOON:


YumCha
bubble tea

RETSEPTI
AUTOR:

