

Frozen Spicy Ice Cream Chai



SKŁADNIKI NA PORCJĘ 12 OZ (ok. 360 ml)

- ok. 110 g (ok. 4-5) kostek lodu (kubek 12 oz wypełniony nieco powyżej połowy)
- 150 ml mleka zimnego/ o temperaturze pokojowej
- 20-26 g (1/2 miarki) [frappé waniliowego One&Only](#)
- 10-13 g (1/4 miarki) [One&Only Spiced Chai Powder](#)
- 100 ml lodów waniliowych

PRZYGOTOWANIE

1. Do szklanki lub kubka włożyć lody waniliowe.
2. Napęlnić szklankę lub kubek kostkami lodu powyżej krawędzi.
3. Napęlnić mlekiem do wysokości ok. 2 cm poniżej krawędzi kubka/ szklanki (w przypadku zimnego mleka - ok. 1 cm).
4. Zawartość wlać do blendera.
5. Dodać bazę frappé oraz One&Only Spiced Chai Powder i miksować do uzyskania kremowej konsystencji.
6. Wlać do szklanki, podawać ze słomką i ozdobić One&Only Spiced Chai Powder.