

Bubble Tea au lait



Ingrédients

Thé noir
Perles de tapioca
Poudre creamer
Fructose
Glaçons

Matériels

Shaker
Louche doseuse
Gobelet
Paille XXL

À savoir

La poudre creamer est sans lactose. Privilégier le thé noir (Earl Grey ou Assam) pour réaliser un Bubble Tea au lait.

Étapes pour préparer un Bubble Tea au lait

pour une boisson 16oz

1 - Verser dans un gobelet une louche de perles de tapioca cuites (80g) et réserver.

2 - Dans un shaker, verser le thé noir, la poudre creamer et le fructose. Puis ajouter des glaçons jusqu'en haut.

3 - Shaker ! (à la main ou à l'aide de la machine à shaker).

4 - Verser le contenu du shaker dans le gobelet.
C'est prêt !

Alternatives

Remplacer les perles de tapioca par des crystal boba.

Boisson

Thé

Poudre creamer

Perles de tapioca

Fructose

16oz

230ml + glaçons

4 cuillères

80g
(1 louche)

+ : 10ml
++ : 15ml
+++ : 25ml

20oz

290ml + glaçons

5 cuillères

100g
(1 louche
et demi)

+ : 15ml
++ : 20ml
+++ : 30ml