

# Natillas Chai-Latte al Microondas

*Estas natillas al hacerlas en el microondas, apenas te cuesta 10 minutos hacerlas de principio a fin, no corres riesgo de que se te peguen en la olla y tienen un delicado sabor a especias que se acentúa con el paso de los días. Al no llevar huevo, se conservan muy bien en el frigorífico por 5-7 días. Apta para veganos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, al gluten y alérgicos al huevo.*

## INGREDIENTES:

- ½ L Bebida vegetal s/azúcares añadidos (yo de almendras)
- 3 Bolsitas de té chai con especias
- 25g Maicena
- Edulcorante líquido al gusto
- 2 Cucharadas de almendra tostada (opcional)
- 1 Cucharadita Canela molida (opcional)

4  
Raciones



## ELABORACIÓN:

1. Poner la leche (menos dos deditos) en un recipiente amplio en el microondas (m.o., a partir de ahora) a máxima potencia 2 minutos.
2. Agregar las tres bolsitas de té y dejar reposar tapado 5 minutos. Y retirar las bolsitas (apretarlas para extraer todo el sabor)
3. Disolver la maicena en la bebida vegetal reservada y adicionar a la infusionada con el té.
4. Añadir edulcorante líquido al gusto (una cucharadita de postre, suele ser suficiente).
5. Meter al microondas 3-5 minutos, pero ir sacando cada minuto remover enérgicamente y volver a poner en el microondas hasta que pasen los 5 minutos (o hasta que espesen ligeramente, al enfriar cogen más cuerpo).
6. Repartir en 4 recipientes individuales. Dejar enfriar y guardar en la nevera, tapadas con film o con un trocito de papel de aluminio.
7. Decorar en el momento de su consumo con almendra tostada troceada y un poco de canela molida, si se desea.