

چای شکلاتی؛ نوشیدنی داغ و خوشمزه پاییزی

25 مهر 1404

در گذشته تنها نوشیدنی داغ محبوبی که وجود داشت، چای بود که همیشه دوست و آشنا را در کنار هم جمع می‌کرد و بهانه‌ای برای یک گفتگوی کوتاه و یا دید و بازدیدهای خانوادگی بود.

با گذشت زمان کم کم نوشیدنی‌های جدید مانند قهوه هم جای خود را در میان مردم باز کردند و امروزه در دنیای مدرن نوشیدنی‌های داغ بسیار زیادی در کافه‌ها و رستوران‌ها موجود است که یا پایه قهوه دارند و یا با شیر و شکلات تهیه می‌شوند.

فرارو نوشت؛ از انواع قهوه گرفته تا شکلات داغ و انواع شیرها که با کف و خامه و شکلات تهیه می‌شوند، همگی نوشیدنی‌های مطبوعی هستند و طرفداران بسیار زیادی دارند. با توجه به شروع فصل سرما، خوردن نوشیدنی‌های داغ بسیار دلچسب است. چای شکلاتی نوعی چای بسیار خوشمزه و دلچسب است که با خوردن آن همزمان طعم چای و شکلات را با هم تجربه خواهید کرد. اگر دوست دارید این چای خوشمزه و خاص را با روشی آسان در منزل برای روزهای پاییزی و سرد درست کنید، در ادامه این مطلب با طرز تهیه چای شکلاتی همراه ما باشید.

مواد لازم برای تهیه چای شکلاتی



انتشارات رویای آبی

چای خشک: ۲ قاشق غذاخوری

شکر: ۳ قاشق غذاخوری

شکلات تلخ: ۱۰۰ گرم

شیر ولرم: ۲ لیوان

طرز تهیه چای شکلاتی

برای درست کردن این چای خوشمزه ابتدا شکر را داخل قوری پیرکس بریزید و روی حرارت کم اجاق گاز قرار بدهید تا شکر کم کاراملی شود.

اصلا شکر را با قاشق هم نزنید و فقط قوری را تکان بدهید تا شکر هم بخورد.

بعد از اینکه شکر کاملا کاراملی شد، شکلات تلخ را همراه با چای خشک اضافه کنید و هم بزنید تا شکلات و چای با شکر کاراملی شده حل شود.

در مرحله بعد شیر ولرم را کم کم به مواد داخل قوری اضافه کنید و هم بزنید.

حالا درب قوری را ببندید و اجازه بدهید چای با حرارت کم ۵ دقیقه بجوشد.

حالا چای شکلاتی ما آماده سرو است.

چای را با صافی داخل لیوان بریزید و سرو کنید، نوش جان.