



HOT CHAI

Chocolate



TEATOX DRINK RECIPE



HOT CHAI

Chocolate

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

250 ml *Harmony Chai Tee*

20 g *dunkle Schokolade*

(mind. 70 % Kakaogehalt)

1 TL Vollrohr- oder Kokosblütenzucker

optional:

Prise Salz und etwas Chili

oder Cayennepeffer

Den Chai nach Packungsanleitung zubereiten und mit der Schokolade und dem Zucker verrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Mit Salz & Chili abschmecken.

INGREDIENTS: PREPARATION:

250 ml *Harmony Chai tea*

20 g *dark chocolate (containing at least 70% cacao)*

1 tsp *unrefined cane sugar*
or coconut sugar

optional:

some salt, chili and cayenne pepper

Prepare the chai tea according to the package instructions and mix it with the chocolate and the sugar until the chocolate is melted and the mixture is smooth. Add salt, chili and cayenne pepper to taste.