

Biscoff® bubble tea

8 pasos
2 raciones

Da rienda suelta a tu creatividad combinando nuestro exclusivo sabor Biscoff con esta bebida tradicional y de moda, el té con leche, que no deja de ganar popularidad.

Ingredients

Sirope de azúcar moreno:

220 g de azúcar moreno
240 ml de agua
125 gr de perlas de boba, sin cocer

Té negro:

480 ml de agua
6 bolsitas de té negro

Mezcla de leche:

1 cucharada de nata doble
2 cucharadas de cobertura Biscoff
3 cucharadas de leche

Preparación

1. Prepara las perlas de boba tal y como se indica en el envase.
2. En una cacerola, añade el azúcar moreno y el agua, ponla a fuego medio y deja que hierva hasta que el azúcar se disuelva y se forme un almíbar espeso. Viértelo en un bol grande resistente al calor.
3. Añade las perlas al bol con el almíbar y déjalas reposar entre 30 y 60 minutos.
4. Prepara el té negro: mezcla el agua y las bolsitas de té en una olla mediana y llévalas a ebullición.
5. Pasados unos minutos, retíralas del fuego y deja que el té se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente.
6. Mezcla la crema para untar Biscoff y la leche hasta que se integren bien. Se pueden calentar ligeramente ambos ingredientes para facilitar la mezcla.
7. Añade la mitad de las perlas y del almíbar al fondo de cada vaso. A continuación, vierte la mitad del té negro y la mitad de la mezcla de leche. Si lo deseas, puedes añadir migas de galletas Biscoff por encima.
8. Añade una pajita y sirve.