



Składniki

3 saszetki twojej ulubionej herbaty Tetley
2 łyżki śmietanki w proszku (nie można zastąpić mlekiem lub zwykłą śmietanką)
 $\frac{3}{4}$ szklanki wody
1 szklanka lodu
 $\frac{3}{4}$ szklanki perełek tapioki (można je kupić w sklepach z azjatyckimi produktami)
2 łyżki syropu
(skład : 1 kubek brązowego cukru , 1 kubek białego cukru , 2 kubki wody)

Directions

1. Zaparzaj herbatę przez ok. 3-5 min, następnie usuń torebki i odstaw do ostygnięcia.
2. Przygotuj syrop łącząc cukier i wodę. Mieszanekę gotuj przez 10 minut.
3. Perełki tapioki zagotuj w wodzie przez ok. 15 minut, odsącz i odstaw na 15 minut do ostygnięcia, po czym zalej 1 łyżką syropu cukrowego.
4. Umieść składniki (z wyjątkiem tapioki) w mikserze kruszącym lód.
5. Całość miksuj tak, aby śmietanka w proszku idealnie połączyła się ze składnikami.
6. Jeżeli bubble tea jest za mało gęsta, dodaj śmietanki w proszku.

Porcja: 3 porcje

Czas przygotowania: 30 minut