

# TE DE BURBUJAS BISCOFF



# TE DE BURBUJAS BISCOFF

Sea innovador al combinar nuestro sabor único de Biscoff con esta bebida de té con leche tradicional y de moda que continúa ganando popularidad.



**RACIONES** 2 raciones

## INGREDIENTES

### Jarabe de azúcar moreno:

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

### Té negro:

480 ml de agua  
6 bolsitas de té negro

### Mezcla de leche:

1 cucharada de crema doble  
2 cucharadas de **topping de Biscoff**  
3 cucharadas de leche



## PREPARACIÓN

1. Prepara las perlas de boba como se muestra en el paquete.
2. En una cacerola, agrega el azúcar moreno y el agua, pon a fuego medio y deja hervir hasta que el azúcar se disuelva y obtengas un buen almíbar. Verter en un recipiente grande resistente al calor.
3. Agregue las perlas al tazón con el almíbar y déjelo reposar durante 30-60 minutos.
4. Prepare el té negro: combine el agua y las bolsitas de té en una olla mediana y hierva.
5. Después de unos minutos, retire del fuego y deje que el té se enfríe a temperatura ambiente.
6. Mezcle la crema Biscoff y la leche hasta que se mezclen. Ambos se pueden calentar ligeramente para que sea más fácil de mezclar.
7. Agregue la mitad de las perlas y el almíbar al fondo de cada vaso. Luego vierta la mitad del té negro y la mitad de la mezcla de leche. Opcionalmente, puede agregar galletas molidas de Biscoff en la parte superior.
8. Agregue una pajilla y sirva.



Lotus Bakeries España S.L.  
Calle Severo Ochoa 3, 2º planta,  
oficina 8A, 28232  
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en  
nuestro sitio web:

