

Trà lá dứa

Viết bởi Administrator

Thứ hai, 24 Tháng 5 2010 07:44 -

Trà lá dứa



Trà lá dứa có vị hăng mát, chất nhớt của trà và mùi thơm lá dứa rất thú vị. Nó đem đến cảm giác sảng khoái, thư giãn cho người thưởng thức.

Nguyên liệu:

2 gói trà xanh túi lọc

2 lá dứa

300ml nước sôi

Cách làm:

Trà lá dứa

Viết bởi Administrator

Thứ hai, 24 Tháng 5 2010 07:44 -

Rửa sạch lá dứa, cắt bỏ gốc. Cắt lá dứa thành từng khúc ngắn, dùng tay vò nát lá để tiết ra nhiều hương thơm hơn.

Cho lá dứa, trà xanh túi lọc vào bình, rót nước sôi vào, khuấy nhẹ rồi để khoảng 2 đến 3 phút là được. Dùng nóng hay lạnh đều có hương vị thật đặc biệt.

