

Te Helado con Cítricos

Rinde 4 tazas

1 - jarra de 1 litro con tapa

2 bolsitas de té negro o verde

2 rodajas grandes de naranjas, sin semillas

4 rodajas de limón sin semillas

6 hojas de albahaca

Agua hirviendo

Edulcorante opcional

Asegúrate de restregar bien la naranja y el limón antes de cortarlos. Enjuaga las hojas de albahaca. Coloca las naranjas, los limones y la albahaca dentro del frasco o jarra.

Cuelga las bolsitas de té en el borde del frasco y llénalas con agua hirviendo. Deje reposar el té durante 15 minutos.

Deje que el té se enfríe, cubra y refrigere durante unas buenas tres horas.

¡Cuela en un vaso lleno de hielo y disfruta!

©TheFrugalChef2021