



No-egg eggnog με τσάι

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15-20 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 20-25 λεπτά

Υλικά:

80 γρ. κάσιους ή λευκά αμύγδαλα
200 ml φυτικό γάλα της επιλογής μας, χωρίς ζάχαρη
200 ml κονσέρβα κρέμα καρύδας
3 κ.σ. σιρόπι αγαύης, ή σφενδάμου, ή μέλι
[2 φακελάκια Christmas tea της Yogi Tea](#)
200 ml νερό
1 κ.γλ. σκόνη κανέλα
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
½ κ.γλ. αλάτι

Υλικά σερβιρίσματος:

σκόνη κανέλα

Εκτέλεση:

- 1) Μουλιάζουμε τα κάσιους σε καυτό νερό για 20 λεπτά ή σε κρύο 6-8 ώρες.
- 2) Σε επεξεργαστή τροφίμων ρίχνουμε τα μουλιασμένα κάσιους μαζί με το φυτικό γάλα και χτυπάμε καλά μέχρι τα κάσιους να έχουν διαλυθεί.
- 3) Σουρώνουμε το μείγμα κατευθείαν σε ένα κατσαρολάκι και προσθέτουμε την κρέμα καρύδα και το σιρόπι αγαύης.
- 4) Βάζουμε τα [φακελάκια Christmas tea της Yogi Tea](#) σε 200 ml νερό και αφήνουμε στην άκρη για 7-8 λεπτά.
- 5) Αφαιρούμε τα φακελάκια από το νερό και προσθέτουμε το νερό στο κατσαρολάκι. Αφήνουμε να βράσει για 10-15 λεπτά σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας διαρκώς

- 6) Προσθέτουμε την κανέλα, το εκχύλισμα βανίλιας και το αλάτι και μαγειρεύουμε 2 λεπτά ακόμα.
- 7) Σερβίρουμε σε ποτήρια και πασπαλίζουμε με λίγη κανέλα. Καταναλώνουμε ζεστό ή κρύο.