

CHÁ PRETO À MODA INGLESA

INGREDIENTES

10 colheres (chá) cheias de chá preto a granel

2 litros de água

MODO DE PREPARO

Há várias maneiras de preparar o chá preto. Esta é a maneira inglesa clássica.

Ferva 2 litros de água, em uma chaleira ou canecão com tampa.

Quando a água ferver, apague o fogo e, IMEDIATAMENTE, junte o chá e mexa.

A quantidade de chá varia conforme prefira mais forte ou mais fraco. Por exemplo, eu uso 9 (não 10) colheres de folhas de chá, mas a cifra média é de uma colher de chá cheia para cada xícara de 200 ml, portanto seriam 10 colheres de chá.

Tampe a panela ou chaleira e abafe por 3 a 5 minutos.

Coe o chá para um bule. Sirva, com açúcar ou não, e se gostar, junte um pouco de leite.

Segundo os Ingleses, não se deve ferver as folhas de chá na água, e nem extrair por mais de 5 minutos, ou o chá ficará amargo, devido ao tanino.

Se bem preparado, deve-se obter uma infusão forte, de cor marrom avermelhada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13182-cha-preto-a-moda-inglesa.html>