Albahaca Fresa Té helado de primavera

Este té helado es el refresco perfecto para tu familia durante Primavera. ¡Y es tan fácil de hacer!

Ingredientes

- 8 bolsitas de té negro
- 455 g de fresas, peladas y partidas por la mitad (en cuartos si son grandes)
- 1 taza de agua, y más para remojar
- ¾ taza de azúcar
- 1 taza de albahaca fresca, y más para servir
- Hielo, para servir

Preparación:

Paso 1

Lleva 4 tazas de agua a ebullición en media cacerola. Agrega las bolsitas de té y deja reposar durante 5 minutos.

Paso 2

Coloca las fresas cortadas en un tazón. En un cacerola, lleva el agua y el azúcar a ebullición para hacerla almíbar, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva. Retira del fuego, agrega la albahaca y deja reposar durante 10 minutos.

Paso 3

Cuela el jarabe sobre las fresas; desechar la albahaca. Mezcla las fresas para cubrir uniformemente. Deja reposar hasta que se enfríe, unos 25 minutos.

Paso 14

Combina fresas (con almíbar) y té en una jarra. Refrigera hasta que se enfríe. Sirve sobre hielo y decora con albahaca.