



# Masala Vata

## INGREDIENTES

- 3 colheres (chá) de gengibre em pó
- 2 colheres (chá) de cravo-da-índia (ou cravinho) em pó
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 7 colheres (chá) de cardamomo em pó
- 1/2 colher (chá) de noz-moscada em pó
- 2 colheres (chá) de coco fresco ralado
- 1 colher (chá) de assa-fétida
- 1 colher (sobremesa) de manteiga ghi (ou ghee)

## MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, refogue as especiarias com a ghee. Espere esfriar e guarde em um recipiente bem fechado. Polvilhe no arroz, na sopa ou bata no suco e no café (tipo bulletproof).

Preparo Rápido (até 15 minutos)  
Rendimento 18 colheres

**NOSSO FOCO**  
Presentar Você!