

Sirop pumpkin spice maison (façon Starbucks, pour latte)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Ensuite baissez le feu et laissez cuire quelques minutes de façon à ce que le sirop épaississe légèrement (attention, il va épaissir encore en refroidissant donc il ne doit pas être trop sirupeux en fin de cuisson).
2. Laissez refroidir puis versez dans une bouteille et conservez au réfrigérateur.
3. Vous pouvez le conserver environ 3 semaines de cette façon.
4. Pour l'utiliser dans vos boissons chaudes, rien de plus simple : versez environ 2 cuillères à soupe de sirop au fond de votre tasse.
5. Faites mousser de lait, versez-le sur le sirop puis ajoutez un grand expresso.
6. En version glacé, il suffit de mélanger le sirop, le café, du lait et quelques glaçons pour vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com