

Pom a cidro (spicita pom u o)

Ingrédients

- 10 mezgrandaj pomoj
- 1 oran o
- 1 citrono
- 5 kuleroj da cinamo pulvoro
- 1,5 kuleroj da zingibro pulvoro
- 1 kulero da muskato
- 2 pin oj da muelitaj karafloro
- 75g da sukero de via elekto (mi uzis vergeo)</br>

Préparation

1. La pomfrukta suko, por tiuj, kiuj ne konas, ne estas cidro (kiel ia nomo ne indikas) sed varmigita trinka o bazita sur pomoj kaj spicoj tre popularaj en Nordameriko en a tuno.
2. Preska iuj kafeterioj servas in, kaj i estas bela ideo por an i de teoj, kafaj, okoladoj kaj aliaj latte.
3. Evidente, estas multaj malsamaj versioj, do jen la mia, por adapti la viaj gustoj: pli a malpli da spicoj, agrumoj, la sukero de via elekto a e maplesiro, vi decidas Ingrediencoj :Mi uzis la cinamon de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afi ita).
4. FLAVIE2 = 20% rabato sur iuj akcesora ojPreparotempo: 10 minutoj + 1h30 kuiradoPor irka da pomfrukta suko: Ingrediencoj : 10 mezgrandaj pomoj 1 oran o 1 citrono 5 kuleroj da cinamo pulvoro 1,5 kuleroj da zingibro pulvoro 1 kulero da muskato 2 pin oj da muelitaj karafloro da sukero de via elekto (mi uzis vergeo) Recepto : Tran u la fruktojn en pecojn kaj metu ilin en ujon kun iuj spicoj kaj la sukero.
5. Aldonu akvon, sufi e por kovri la pomojn.
6. Kuiru je malalta varmeco dum irka 1h is 1h30, la pomoj devas esti tre molaj.
7. Poste, por fari la sukon: mi uzis la fruktopason de mia Cooking Chef roboto, mi pensas, ke se vi havas ekstraktoron, vi anka povas uzi in.
8. Se vi ne estas ekipita, vi povas miksadi la tutan miksa on kaj poste pasi in tra sufloro sufi e maldika por filtri kaj forigi la ha tojn, elojn kaj semojn.
9. Kun la Kenwood paso estas tre simpla, vi nur devas ver i la fruktpecojn kaj la "kuiradon sukon" kaj i faras la selekton inter la rubo kaj la pulpo de la fruktoj.
10. Rever u ion en la ujon kaj aldoni akvon por atingi la ustan konsistencon, por adapti la viaj gustoj, mi atas in iomete densa Poste, varmigu denove kaj uu!