

Hejm-made pumpkin spice siropo (stilo Starbucks, por latte)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200g da akvo
- 175g da siropo de eriko
- 100g da brun akado
- 120g da purée de pumpiono
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 2 kuleroj da kanelo en pulvoro
- 1 eta kulero da zingibro en pulvoro
- 2 karanfloj mueleitaj

Préparation

1. Kvankam i tiu trinka o ne ekzistis anta 130 jaroj, i rapide fari is la neevitebla stelo de la a tuno, mi parolas certe pri la pumpkin spice latte.
2. Invenita de Starbucks, mi estis surprizita kiam mi lernis, ke i ne vere enhavis pumpion, sed ke ia nomo venis nur de la spica miksa o "pumpkin spice" uzata en Nordameriko por fari iujn specojn de desertoj bazitaj sur pumpiono, kiel ekzemple la fama pumpkin pie.
3. Tial mi volis fari mian version, kiu vere enhavas pumpion krom la spicoj.
4. Mi anka 1anstata igis parton de la sukero per siropo de eriko por havi siropon kun e pli da gusto
Ingrediencoj :Mi uzis la siropon de eriko kaj la purée de pumpiono Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiiliate).
5. Mi uzis la vanilan ekstrakton Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiiliate).
6. Preparotempo : 10 minutojPor irka 1/2 de siropo : Ingrediencoj : da akvo da siropo de eriko da brun akado da purée de pumpiono 1 kulero da vanila ekstrakto 2 kuleroj da kanelo en pulvoro 1 eta kulero da zingibro en pulvoro 1/2 kulero da muskato en pulvoro 2 karanfloj mueleitaj Recepto : Metu iujn ingrediencojn en malgrandan kaserolon (vi povas ustigi la kvantojn de spicoj la 1/2aj gustoj), alportu al bolado.
7. Poste malaltigu la fajron kaj lasu kuiri kelkajn minutojn por ke la siropo iom densi u (atentu, i densi os ankora dum malvarmi ado, do i ne devas esti tro siropo en la fino de la kuirado).
8. Lasu malvarmi i, poste ver u en botelon kaj konservu en la fridujo.
9. Vi povas konservi in irka 1/2 semajnojn tiel.
10. Por uzi in en viaj varmigitaj trinka oj, nenio pli simpla: ver u irka 1/2 kulerojn da siropo en la fundon de via taso.
11. Frotu da lakto, ver u in sur la siropon kaj poste aldonu grandan espresso.
12. En glacia versio, sufi as miksi la siropon, la kafon, lakton kaj kelkajn glacia ojn por ui!