

Sidra de manzana (jugo de manzana especiado)

Ingrédients

- 10 manzanas de tamaño medio
- 1 naranja
- 1 limón
- 5 cucharadas de canela en polvo
- 1,5 cucharadas de jengibre en polvo
- 1 cucharada de nuez moscada
- 2 pizcas de clavo de olor molido
- 75g de azúcar de su elección (he utilizado azúcar moreno)

Préparation

1. La sidra de manzana, para aquellos que no lo sepan, no es sidra (como su nombre no indica) sino una bebida caliente a base de manzanas y especias muy popular en América del Norte en otoño.
2. Casi todos los cafés la sirven, y es una idea agradable para cambiar de los té, cafés, chocolates y otros lattes.
3. Evidentemente, hay muchas versiones diferentes, así que aquí está la mía, que se puede adaptar, por supuesto, según sus gustos: más o menos especias, cítricos, el azúcar de su elección o incluso jarabe de arce, ¡ustedes deciden!
4. Ingredientes: He utilizado la canela de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Corte las frutas en trozos y colóquelas en una olla con todas las especias y el azúcar.
6. Agregue agua, suficiente para cubrir las manzanas.
7. Cocine a fuego lento durante aproximadamente 1h a 1h30, las manzanas deben estar bien tiernas.
8. Luego, para hacer el jugo: he utilizado el colador de frutas de mi robot Cooking Chef, creo que si tiene un extractor también puede usarlo.
9. Si no está equipado, puede mezclar toda la mezcla y luego colarla a través de un paño bastante fino para filtrar y retirar las pieles, cáscaras y semillas.
10. Con el colador Kenwood es muy simple, solo hay que verter los trozos de fruta y el "jugo de cocción" y hace la separación entre los desechos y la pulpa de las frutas.
11. Vuelva a verter todo en la olla y agregue agua para obtener la consistencia adecuada, ajustando según sus gustos, a mí me gusta un poco espeso. Luego, vuelva a calentar y ¡disfrute!