

Omenasiideri (maustettu omenamehu)

Ingrédients

- 10 keskikokoista omenaa
- 1 appelsiini
- 1 sitruuna
- 5 ruokalusikallista kanelijauhetta
- 1,5 ruokalusikallista inkiväärijauhetta
- 1 ruokalusikallinen muskottipähkinää
- 2 ripaus neilikkaa jauhattuna
- 75g sokeria valintasi mukaan (käytin ruokosokeria)

Préparation

1. Lämpimästi maustettu omenamehu, niille jotka eivät tunne, ei ole siideriä (kuten sen nimi ei viittaa) vaan lämmin juoma, joka on valmistettu omenoista ja mausteista, ja se on erittäin suosittu Pohjois-Amerikassa syksyllä.
2. Melkein kaikki kahvilat tarjoavat sitä, ja se on mukava idea vaihteluksi teille, kahveille, suklaalle ja muille latteille.
3. Tietenkin on monia erilaisia versioita, joten tässä on minun versioni, jota voit muokata makusi mukaan: enemmän tai vähemmän mausteita, sitrushedelmiä, sokeria valintasi mukaan tai jopa vaahterasirappia, sinä päätät Raaka-aineet: Käytin kanelia Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
4. FLAVIE2 = 20% alennus kaikista lisävarusteista Valmistusaika: 10 minuuttia + 1h30 kypsennysaikanaoin lämpimästi maustettua omenamehua: Raaka-aineet: 10 keskikokoista omenaa 1 appelsiini 1 sitruuna 5 ruokalusikallista kanelijauhetta 1,5 ruokalusikallista inkiväärijauhetta 1 ruokalusikallinen muskottipähkinää 2 ripaus neilikkaa jauhattuna sokeria valintasi mukaan (käytin ruokosokeria) Resepti: Leikkaa hedelmät paloiksi ja laita ne kattilaan kaikkien mausteiden ja sokerin kanssa.
5. Lisää vettä niin, että omenat peittyvät.
6. Kypsennä miedolla lämmöllä noin 1-1,5 tuntia, omenoiden tulee olla hyvin pehmeitä.
7. Sitten, mehun valmistamiseksi: käytin Cooking Chef -robotin hedelmäsiivilää, uskon, että jos sinulla on mehulinko, voit käyttää sitä myös.
8. Jos et ole varustautunut, voit soseuttaa koko seoksen ja sitten siivilöidä sen ohuen liinan läpi suodattamalla pois kuoret, kuoret ja siemenet.
9. Kenwoodin siivilällä se on erittäin helppoa, riittää, että kaadat hedelmäpalat ja "kypsennysmehun" ja se lajittelee jätteet ja hedelmälihan.
10. Kaada kaikki takaisin kattilaan ja lisää vettä saadaksesi oikean koostumuksen, säädä makusi mukaan, minä pidän siitä hieman paksuna Sitten kuumenna uudelleen ja nauti!