

Sari apel (jus apel rempah)

Ingrédients

- 10 apel ukuran sedang
- 1 jeruk
- 1 lemon
- 5 sendok makan kayu manis bubuk
- 1,5 sendok makan jahe bubuk
- 1 sendok makan pala
- 2 sejumput cengkeh bubuk
- 75g gula pilihan Anda (saya menggunakan gula merah)

Préparation

1. Apple cider, bagi mereka yang mungkin tidak tahu, bukanlah cider (seperti namanya yang tidak menunjukkan) tetapi minuman panas berbahan dasar apel dan rempah-rempah yang sangat populer di Amerika Utara pada musim gugur.
2. Hampir semua kafe menyajikannya, dan ini adalah ide yang bagus untuk mengganti teh, kopi, cokelat, dan latte lainnya.
3. Tentu saja, ada banyak versi berbeda, jadi berikut adalah versi saya, yang bisa disesuaikan sesuai selera Anda: lebih atau kurang rempah, citrus, gula pilihan Anda atau bahkan sirup maple, terserah Anda. Bahan-bahan :Saya menggunakan kayu manis dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Anda (saya menggunakan gula merah) Resep : Potong buah-buahan menjadi potongan kecil dan masukkan ke dalam panci bersama semua rempah dan gula.
5. Tambahkan air, cukup untuk menutupi apel.
6. Masak dengan api kecil selama sekitar 1 jam hingga 1 jam 30 menit, apel harus sangat lembut.
7. Kemudian, untuk membuat jus: saya menggunakan saringan buah dari robot Cooking Chef saya, saya rasa jika Anda memiliki ekstraktor, Anda juga bisa menggunakannya.
8. Jika Anda tidak memiliki peralatan, Anda bisa mencampur seluruh campuran dan kemudian menyaringnya melalui kain yang cukup halus untuk memisahkan kulit, kulit kayu, dan biji.
9. Dengan saringan Kenwood, sangat mudah, cukup tuangkan potongan buah dan "jus masak" dan ia akan memisahkan antara limbah dan daging buah.
10. Tuangkan semuanya kembali ke dalam panci dan tambahkan air untuk mendapatkan konsistensi yang tepat, sesuaikan sesuai selera Anda, saya suka sedikit kental. Kemudian, panaskan kembali dan nikmati!