

Sidro di mele (succo di mele speziato)

Ingrédients

- 10 mele di dimensioni medie
- 1 arancia
- 1 limone
- 5 cucchiaini di cannella in polvere
- 1,5 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 2 pizzichi di chiodi di garofano macinati
- 75g di zucchero a scelta (ho usato zucchero di canna)

Préparation

1. L'apple cider, per chi non lo sapesse, non è sidro (come il suo nome non indica) ma una bevanda calda a base di mele e spezie molto popolare in Nord America in autunno.
2. Quasi tutti i caffè la servono, ed è un'idea carina per cambiare dai tè, caffè, cioccolate e altri latte.
3. Ovviamente, ci sono molte versioni diverse, quindi ecco la mia, da adattare ovviamente secondo i vostri gusti: più o meno spezie, agrumi, lo zucchero che preferite o anche sciroppo d'acero, a voi la scelta Ingredienti :Ho usato la cannella di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. FLAVIE2 = 20% di sconto su tutti gli accessoriTempo di preparazione: 10 minuti + 1h30 di cotturaPer circa di apple cider : Ingrédients : 10 mele di dimensioni medie 1 arancia imone 5 cucchiaini di cannella in polvere 1,5 cucchiaino di zenzero in polvere 1 cucchiaino di noce moscata 2 pizzichi di chiodi di garofano macinati di zucchero a scelta (ho usato zucchero di canna) Ricetta : Tagliate la frutta a pezzi e mettetela in una pentola con tutte le spezie e lo zucchero.
5. Aggiungete acqua, sufficiente a coprire le mele.
6. Fate cuocere a fuoco lento per circa 1h a 1h30, le mele devono essere ben tenere.
7. Poi, per realizzare il succo: ho usato il colino per frutta del mio robot Cooking Chef, penso che se avete un estrattore potete usarlo anche.
8. Se non siete attrezzati, potete frullare l'intero composto e poi filtrarlo attraverso un panno abbastanza fine per rimuovere le bucce, le scorze e i semi.
9. Con il colino Kenwood è molto semplice, basta versare i pezzi di frutta e il "succo di cottura" e fa la selezione tra i rifiuti e la polpa della frutta.
10. Riversate tutto nella pentola e aggiungete acqua per ottenere la giusta consistenza, da regolare secondo i vostri gusti, io la preferisco leggermente densa Poi, riscaldate di nuovo e gustatevi!