

Sciropo di spezie di zucca fatto in casa (stile Starbucks, per latte)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200g d'acqua
- 175g di sciropo d'acero
- 100g di zucchero di canna
- 120g di purea di zucca
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 1 piccola cucchiaino di zenzero in polvere
- 2 chiodi di garofano macinati

Préparation

1. Anche se questa bevanda non esisteva 30 anni fa, è rapidamente diventata la star imprescindibile dell'autunno, parlo ovviamente del pumpkin spice latte.
2. Invenzione di Starbucks, sono rimasta sorpresa quando ho scoperto che non conteneva davvero zucca, ma che il suo nome derivava solo dalla miscela di spezie "pumpkin spice" utilizzata in Nord America per realizzare ogni tipo di dessert a base di zucca, come ad esempio la famosa pumpkin pie.
3. Ho quindi voluto realizzare la mia versione, che contiene davvero zucca oltre alle spezie.
4. Ho anche sostituito una parte dello zucchero con sciropo d'acero per avere uno sciropo con ancora più sapore. Ingredienti :Ho utilizzato lo sciropo d'acero e la purea di zucca Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Ho utilizzato l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Tempo di preparazione : 10 minutiPer di sciropo circa : Ingredienti : d'acqua di sciropo d'acero di zucchero di canna di purea di zucca 1 cucchiaino di estratto di vaniglia 2 cucchiaini di cannella in polvere 1 piccola cucchiaino di zenzero in polvere 1 cucchiaino di noce moscata in polvere 2 chiodi di garofano macinati Ricetta : Mettete tutti gli ingredienti in un pentolino (potete regolare le quantità di spezie in base ai vostri gusti), portate a ebollizione.
7. Poi abbassate il fuoco e lasciate cuocere per qualche minuto affinché lo sciropo si addensi leggermente (attenzione, si addenserà ancora raffreddandosi, quindi non deve essere troppo sciropposo alla fine della cottura).
8. Lasciate raffreddare poi versate in una bottiglia e conservate in frigorifero.
9. Potete conservarlo per circa 3 settimane in questo modo.
10. Per utilizzarlo nelle vostre bevande calde, niente di più semplice: versate circa 2 cucchiaini di sciropo sul fondo della vostra tazza.
11. Montate di latte, versatelo sullo sciropo e poi aggiungete un grande espresso.
12. In versione ghiacciata, basta mescolare lo sciropo, il caffè, il latte e alcuni cubetti di ghiaccio per deliziarvi!