

Hjemmelaget pumpkin spice sirup (som Starbucks, til latte)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200g vann
- 175g lønnesirup
- 100g brunt sukker
- 120g gresskarpuré
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 2 teskjeer kanelpulver
- 1 liten teskje ingefærpulver
- 2 nellikspiker malt

Préparation

1. Selv om denne drikken ikke fantes for 30 år siden, har den raskt blitt høstens uunnværlige stjerne, jeg snakker selvfølgelig om pumpkin spice latte.
2. Oppfunnet av Starbucks, ble jeg overrasket da jeg lærte at den ikke egentlig inneholdt gresskar, men at navnet bare kom fra krydderblandingen «pumpkin spice» som brukes i Nord-Amerika for å lage alle slags desserter med gresskar, som for eksempel den berømte pumpkin pie.
3. Jeg fikk derfor lyst til å lage min egen versjon, som faktisk inneholder gresskar i tillegg til krydderne.
4. Jeg har også byttet ut en del av sukkeret med lønnesirup for å få en sirup med enda mer smak. Ingredienser : Jeg har brukt lønnesirup og gresskarpuré Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
5. Jeg har brukt vaniljeekstrakt fra Norohy fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
6. Forberedelsestid: 10 minutter For omtrent sirup: Ingredienser : vann lønnesirup brunt sukker gresskarpuré 1 teskje vaniljeekstrakt 2 teskjeer kanelpulver 1 teskje ingefærpulver 1 teskje muskatnøttpulver 2 nellikspiker malt Oppskrift : Ha alle ingrediensene i en liten kjele (du kan justere kryddermengden etter smak), kok opp.
7. Senk deretter varmen og la det småkoke i noen minutter slik at sirupen tykner litt (vær oppmerksom på at den vil tykne mer når den kjøles ned, så den skal ikke være for sirupaktig ved slutten av kokingen).
8. La den avkjøle, hell deretter i en flaske og oppbevar i kjøleskapet.
9. Du kan oppbevare den på denne måten i omtrent 3 uker.
10. For å bruke den i varme drikker, er det enkelt: hell omtrent 2 spiseskjeer sirup i bunnen av koppen din.
11. Pisk melk, hell den over sirupen og tilsett en stor espresso.
12. I iskald versjon, er det bare å blande sirupen, kaffen, melk og noen isbiter for å nyte!