

Cydr jab kowy (przyprawiony sok jab kowy)

Ingrédients

- 10 rednich jab ek
- 1 pomara cza
- 1 cytryna
- 5 y ek sto owych cynamonu w proszku
- 1,5 y ki sto owej imbiru w proszku
- 1 y ka sto owa ga ki muszkato owej
- 2 szczypty mielonego go dzika
- 75g cukru wed ug wyboru (u y em cukru trzcinowego)

Préparation

1. Jab kowy cydr, dla tych, którzy nie wiedz , nie jest cydrem (jak sugeruje jego nazwa), ale gor cym napojem na bazie jab ek i przypraw, bardzo popularnym w Ameryce Pó nocnej jesieni .
2. Prawie wszystkie kawiarnie go serwuj , a to mi y pomys łna zmian łod herbat, kaw, czekolad i innych latte.
3. Oczywi cie istnieje wiele ró nych wersji, wi c oto moja, do dostosowania wed ug w asnych upodoba : wi cej lub mniej przypraw, cytrusów, cukier wed ug wyboru lub nawet syrop klonowy, do waszej decyzji Sk adniki :U y em cynamonu od Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca ej stronie (nie jest to afiliacja).
4. FLAVIE2 = 20% zni ki na wszystkie akcesoriaCzas przygotowania: 10 minut + 1hotowaniaDla oko o jab kowego cydru : Sk adniki : 10 rednich jab ek 1 pomara cza 1 cytryna 5 y ek sto owych cynamonu w proszku 1,5 y ki sto owej imbiru w proszku 1 y ka sto owa ga ki muszkato owej 2 szczypty mielonego go dzika cukru wed ug wyboru (u y em cukru trzcinowego) Przepis : Pokrój owoce na kawa ki i umie łje w garnku z wszystkimi przyprawami i cukrem.
5. Dodaj wod , wystarczaj co, aby przykry łjab ka.
6. Gotuj na ma ym ogniu przez oko o 1h do 1h30, jab ka powinny by łdobrze mi kkie.
7. Nast pnie, aby uzyska łsok: u y em sitka do owoców z mojego robota Cooking Chef, my ł , e je li masz sokowirówk , mo esz j łrównie łu y .
8. Je li nie masz odpowiedniego sprz tu, mo esz zmiksowa łca łmieszkank , a nast pnie przela łprzez do łcienk ciereczk , aby j łprzefiltrowa łi usun łskórki, upiny i pestki.
9. Z sitkiem Kenwood jest to bardzo proste, wystarczy wla łkawa ki owoców i „sok z gotowania”, a ono oddziela odpady od mi szu owoców.
10. Wlej wszystko z powrotem do garnka i dodaj wod , aby uzyska łodpowiedni łkonsystencj , do dostosowania wed ug w asnych upodoba , ja lubi , gdy jest lekko g ste łNast pnie ponownie podgrzej i delektuj si !