

Domowy syrop pumpkin spice (jak w Starbucks, do latte)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200g wody
- 175g syropu klonowego
- 100g brzożowego cukru
- 120g puree z dyni
- 1 ½ łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 2 ½ łyżeczki cynamonu w proszku
- 1 mała ½ łyżeczka imbiru w proszku
- 2 zmielone goździki

Préparation

1. Nawet je li ten napój nie istniał, to temu, szybko stał się fenomenem. Wzrost tej marki, mówi toczywi ci o pumpkin spice latte.
2. Wynalazek Starbucks, byłam zaskoczona, gdy dowiedziałam się, że w rzeczywistości ci nie zawiera prawdziwej dyni, a jego nazwa pochodzi tylko od mieszanki przypraw „pumpkin spice” używanej w Ameryce Północnej do przygotowywania różnych deserów na bazie dyni, jak na przykład słynne pumpkin pie.
3. Postanowiłam więc stworzyć swoją wersję, która rzeczywiście zawiera dynię oprócz przypraw.
4. Zastąpiłam równie dużo cukru syropem klonowym, aby uzyskać syrop o jeszcze intensywniejszym smaku.
Składniki : Użyłam syropu klonowego i puree z dyni Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).
5. Użyłam ekstraktu waniliowego Norohy od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliowany).
6. Czas przygotowania: 10 minut
Dla około 1 litra syropu: Składniki : wody syropu klonowego brzożowego cukru puree z dyni 1 ½ łyżeczka ekstraktu waniliowego 2 ½ łyżeczki cynamonu w proszku 1 mała ½ łyżeczka imbiru w proszku 1 ½ łyżeczki gałki muszkatołowej w proszku 2 zmielone goździki Przepis : Umieść wszystkie składniki w małym garnku (możesz dostosować ilość ci przypraw w zależności od swoich upodobań), doprowadź do wrzenia.
7. Następnie zmniejsz ogień i gotuj przez kilka minut, aby syrop lekko zgęstniał (uwaga, zgęstnieje jeszcze podczas stygnięcia, więc nie powinien być zbyt syropowaty na koniec gotowania).
8. Pozwól mu ostygnąć, a następnie przelej do butelki i przechowuj w lodówce.
9. Możesz go przechowywać w ten sposób przez około 3 tygodnie.
10. Aby użyć tego w swoich gorących napojach, nic prostszego: wlej około 2 ½ łyżki syropu na dno filiżanki.
11. Spieść mleko, wlej je na syrop, a następnie dodaj duży espresso.
12. W wersji mroźnej wystarczy wymieszać syrop, kawę, mleko i kilka kostek lodu, aby się trochę schłodzić !