

Cidra de maçã (suco de maçã temperado)

Ingrédients

- 10 maçãs de tamanho médio
- 1 laranja
- 1 limão
- 5 colheres de sopa de canela em pó
- 1,5 colher de sopa de gengibre em pó
- 1 colher de sopa de noz-moscada
- 2 pitadas de cravo-da-índia em pó
- 75g de açúcar de sua escolha (eu usei açúcar mascavo)

Préparation

1. O apple cider, para aqueles que não conhecem, não é cidra (como seu nome não indica) mas sim uma bebida quente à base de maçãs e especiarias muito popular na América do Norte no outono.
2. Quase todos os cafés servem, e é uma ideia legal para variar dos chás, cafés, chocolates e outros lattes.
3. Evidentemente, há muitas versões diferentes, então aqui está a minha, a ser adaptada, claro, de acordo com seu gosto: mais ou menos especiarias, cítricos, o açúcar de sua escolha ou até mesmo xarope de bordo, fica a seu critério. Ingredientes :Eu usei a canela da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. FLAVIE2 = 20% de desconto em todos os acessóriosTempo de preparo: 10 minutos + 1h30 de cozimentoPara cerca de 4 pessoas de apple cider : Ingrédients : 10 maçãs de tamanho médio 1 laranja 1 limão 5 colheres de sopa de canela em pó 1,5 colher de sopa de gengibre em pó 1 colher de sopa de noz-moscada 2 pitadas de cravo-da-índia em pó de açúcar de sua escolha (eu usei açúcar mascavo) Receita : Corte as frutas em pedaços e coloque-as em uma panela com todas as especiarias e o açúcar.
5. Adicione água, o suficiente para cobrir as maçãs.
6. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 1h a 1h30, as maçãs devem estar bem macias.
7. Em seguida, para fazer o suco: eu usei o coador de frutas do meu robot Cooking Chef, acho que se você tiver um extrator pode usá-lo também.
8. Se você não estiver equipado, pode misturar toda a mistura e depois passar por um pano fino para filtrar e remover as cascas, peles e sementes.
9. Com o coador Kenwood é muito simples, basta despejar os pedaços de frutas e o "suco de cozimento" e ele separa os resíduos da polpa das frutas.
10. Despeje tudo de volta na panela e adicione água para obter a consistência desejada, a ser ajustada de acordo com seu gosto, eu gosto dela um pouco espessa. Em seguida, aqueça novamente e aproveite!