

Xarope de especiarias de abóbora caseiro (estilo Starbucks, para latte)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200g de água
- 175g de xarope de bordo
- 100g de açúcar mascavo
- 120g de purê de abóbora
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 2 colheres de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de gengibre em pó
- 2 cravos-da-índia moídos

Préparation

1. Mesmo que essa bebida não existisse há 30 anos, ela rapidamente se tornou a estrela indispensável do outono, estou falando, é claro, do pumpkin spice latte.
2. Invenção da Starbucks, fiquei surpresa quando soube que ela não continha realmente abóbora, mas que seu nome vinha apenas da mistura de especiarias "pumpkin spice" usada na América do Norte para fazer todo tipo de sobremesas à base de abóbora, como por exemplo a famosa pumpkin pie.
3. Então, tive vontade de fazer minha versão, que realmente contém abóbora além das especiarias.
4. Também substituí uma parte do açúcar por xarope de bordo para ter um xarope com ainda mais sabor
Ingredientes : Usei o xarope de bordo e o purê de abóbora Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Usei o extrato de baunilha Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparo: 10 minutos
Para aproximadamente de xarope: Ingredientes : de água de xarope de bordo de açúcar mascavo de purê de abóbora 1 colher de chá de extrato de baunilha 2 colheres de chá de canela em pó 1 colher de chá de gengibre em pó 1/2 colher de chá de noz-moscada em pó 2 cravos-da-índia moídos
Receita : Coloque todos os ingredientes em uma panela pequena (você pode ajustar as quantidades de especiarias de acordo com seu gosto), leve à fervura.
7. Em seguida, reduza o fogo e deixe cozinhar por alguns minutos para que o xarope engrosse ligeiramente (atenção, ele vai engrossar ainda mais ao esfriar, então não deve ficar muito xaroposo no final do cozimento).
8. Deixe esfriar e depois despeje em uma garrafa e conserve na geladeira.
9. Você pode conservá-lo por cerca de 3 semanas dessa forma.
10. Para usá-lo em suas bebidas quentes, nada mais simples: despeje cerca de 2 colheres de sopa de xarope no fundo da sua xícara.
11. Faça espuma com de leite, despeje sobre o xarope e depois adicione um grande expresso.
12. Em versão gelada, basta misturar o xarope, o café, o leite e alguns cubos de gelo para se deliciar!