

Äppelcider (kryddad äppeljuice)

Ingrédients

- 10 medelstora äpplen
- 1 apelsin
- 1 citron
- 5 matskedar kanelpulver
- 1,5 matskedar ingefärspulver
- 1 matsked muskotnöt
- 2 nypor malen nejlika
- 75g socker av ert val (jag har använt farinsocker)

Préparation

1. Äppelcider, för dem som inte känner till det, är inte cider (som namnet antyder) utan en varm dryck baserad på äpplen och kryddor som är mycket populär i Nordamerika på hösten.
2. Nästan alla kaféer serverar det, och det är en trevlig idé för att variera från te, kaffe, choklad och andra latte.
3. Självklart finns det många olika versioner, så här är min, att anpassa efter era smakpreferenser: mer eller mindre kryddor, citrusfrukter, socker av ert val eller till och med lönnsirap, det är upp till er. Ingredienser :Jag har använt kanel från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
4. FLAVIE2 = 20% rabatt på alla tillbehörFörberedelsestid: 10 minuter + 1h30 koktidFör cirka äppelcider : Ingredienser : 10 medelstora äpplen 1 apelsin 1 citron 5 matskedar kanelpulver 1,5 matskedar ingefärspulver 1 matsked muskotnöt 2 nypor malen nejlika socker av ert val (jag har använt farinsocker) Recept : Skär frukterna i bitar och lägg dem i en gryta med alla kryddor och socker.
5. Tillsätt vatten, tillräckligt för att täcka äpplena.
6. Låt sjuda på låg värme i cirka 1h till 1h30, äpplena ska vara riktigt mjuka.
7. Sedan, för att göra juicen: jag använde fruktsilen från min Cooking Chef-robot, jag tror att om ni har en juicepress kan ni också använda den.
8. Om ni inte är utrustade kan ni mixa hela blandningen och sedan sila den genom en ganska fin duk för att filtrera bort skal, bark och kärnor.
9. Med Kenwood-silen är det mycket enkelt, man behöver bara hälla i fruktbitarna och "koksafte" så sorterar den bort avfallet från fruktköttet.
10. Häll tillbaka allt i grytan och tillsätt vatten för att få rätt konsistens, justera efter era smakpreferenser, jag gillar den lite tjock. Sedan, värm upp igen och njut!