

Hemlagad pumpakryddsirap (som Starbucks, för latte)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200 g vatten
- 175 g lönnsirap
- 100 g muscovadosocker
- 120 g pumpapurée
- 1 tesked vaniljextrakt
- 2 teskedar kanelpulver
- 1 liten tesked ingefärspulver
- 2 malda nejlikor

Préparation

1. Även om denna dryck inte fanns för 30 år sedan, har den snabbt blivit höstens självklara stjärna, jag pratar förstås om pumpkin spice latte.
2. Uppfinning av Starbucks, jag blev förvånad när jag fick veta att den inte egentligen innehöll någon pumpa utan att namnet bara kom från blandningen av kryddor "pumpkin spice" som används i Nordamerika för att göra alla möjliga sorters efterrätter med pumpa, som till exempel den berömda pumpkin pie.
3. Jag ville därför göra min egen version, som faktiskt innehåller pumpa utöver kryddorna.
4. Jag har också ersatt en del av sockret med lönnsirap för att få en sirap med ännu mer smak Ingredienser :Jag har använt lönnsirap och pumpapurée Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliat).
5. Jag har använt vaniljextrakt från Norohy från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
6. Förberedelsestid: 10 minuterFör cirka sirap: Ingredienser : vatten lönnsirap muscovadosocker pumpapurée 1 tesked vaniljextrakt 2 teskedar kanelpulver iten tesked ingefärspulver 1/2 tesked muskotpulver 2 malda nejlikor Recept : Lägg alla ingredienser i en liten kastrull (du kan justera mängden kryddor efter din smak), koka upp.
7. Sänk sedan värmen och låt koka i några minuter så att sirapen tjocknar något (var försiktig, den kommer att tjockna ytterligare när den svalnar så den får inte vara för sirapslik i slutet av tillagningen).
8. Låt svalna och häll sedan i en flaska och förvara i kylskåp.
9. Du kan förvara den på detta sätt i cirka 3 veckor.
10. För att använda den i dina varma drycker är det enkelt: häll cirka 2 matskedar sirap i botten av din kopp.
11. Skumma mjölk, häll den över sirapen och tillsätt en stor espresso.
12. I kall version, räcker det med att blanda sirapen, kaffet, mjölken och några isbitar för att njuta!