

Sirope ya pumpkin spice ya nyumbani (kama Starbucks, kwa latte)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200g ya maji
- 175g ya siropu ya maple
- 100g ya sukari ya kahawia
- 120g ya puree ya malenge
- 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla
- 2 vijiko vya chai vya mdalasini wa unga
- 1 kijiko kidogo cha chai cha tangawizi wa unga
- 2 karafuu zilizopondwa

Préparation

1. Ingawa kinywaji hiki hakikuwapo miaka 30 iliyopita, haraka kimekuwa nyota isiyoweza kukosekana katika msimu wa vuli, nazungumzia bila shaka pumpkin spice latte.
2. Ubunifu wa Starbucks, nilishangazwa niliposikia kwamba hakikuwa na malenge halisi lakini jina lake lilitokana tu na mchanganyiko wa viungo vya "pumpkin spice" vinavyotumika Amerika Kaskazini kutengeneza aina mbalimbali za desserts za malenge kama vile pie maarufu ya pumpkin.
3. Hivyo nilihisi kutaka kutengeneza toleo langu, ambalo lina malenge halisi pamoja na viungo.
4. Pia nimeshindana sehemu ya sukari na siropu ya maple ili kupata siropu yenye ladha zaidi Viungo : Nimetumia siropu ya maple na puree ya malenge Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
5. Nimetumia kiwango cha vanilla Norohy kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ya ushirika).
6. Dakika 10Kwa siropu ya takriban : Viungo : ya maji ya siropu ya maple ya sukari ya kahawia ya puree ya malenge 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla 2 vijiko vya chai vya mdalasini wa unga 1 kijiko kidogo cha chai cha tangawizi wa unga 1/2 kijiko cha chai cha muscade wa unga 2 karafuu zilizopondwa Mapishi : Weka viungo vyote kwenye sufuria ndogo (unaweza kurekebisha kiasi cha viungo kulingana na ladha zako), chemsha.
7. Kisha punguza moto na acha ipike kwa dakika chache ili siropu iwe nzito kidogo (angalau, itakuwa nzito zaidi inapohifadhiwa, hivyo haipaswi kuwa na unene mwingi mwishoni mwa kupika).
8. Acha ipoe kisha mimina kwenye chupa na uhifadhi kwenye friji.
9. Unaweza kuihifadhi kwa takriban wiki 3 kwa njia hii.
10. Ili kuitumia katika vinywaji vyako vya moto, hakuna rahisi zaidi: mimina takriban vijiko 2 vya siropu chini ya kikombe chako.
11. Piga maziwa , mimina juu ya siropu kisha ongeza espresso kubwa.
12. Katika toleo la baridi, ni rahisi tu kuchanganya siropu, kahawa, maziwa na baadhi ya barafu ili kufurahia!