

Homemade pumpkin spice syrup (style Starbucks, para sa latte)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200g ng tubig
- 175g ng maple syrup
- 100g ng brown sugar
- 120g ng purée ng kalabasa
- 1 kutsarita ng vanilla extract
- 2 kutsarita ng pulbos na kanela
- 1 maliit na kutsarita ng pulbos na luya
- 2 piraso ng giniling na cloves

Préparation

1. Kahit na ang inumin na ito ay hindi umiiral 30 taon na ang nakalipas, mabilis itong naging sikat na bituin ng taglagas, tiyak na pinag-uusapan ko ang pumpkin spice latte.
2. Inimbento ng Starbucks, nagulat ako nang malaman kong hindi ito talagang naglalaman ng kalabasa kundi ang pangalan nito ay nagmula lamang sa halo ng mga pampalasa na "pumpkin spice" na ginagamit sa Hilagang Amerika para gumawa ng iba't ibang uri ng mga panghimagas na may kalabasa tulad ng sikat na pumpkin pie.
3. Kaya't nagkaroon ako ng pagnanais na gawin ang aking bersyon, na talagang naglalaman ng kalabasa bukod sa mga pampalasa.
4. Pinalitan ko rin ang isang bahagi ng asukal ng maple syrup upang magkaroon ng syrup na mas masarap
Mga Sangkap :Gumamit ako ng maple syrup at purée ng kalabasa Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
5. Gumamit ako ng Norohy vanilla extract mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (kaakibat).
6. Sangkap : ng tubig ng maple syrup ng brown sugar ng purée ng kalabasa 1 kutsarita ng vanilla extract 2 kutsarita ng pulbos na kanela 1 maliit na kutsarita ng pulbos na luya 1/2 kutsarita ng pulbos na nutmeg 2 piraso ng giniling na cloves Resipe : Ilagay ang lahat ng mga sangkap sa isang maliit na kawali (maaari mong ayusin ang dami ng mga pampalasa ayon sa iyong panlasa), pakuluan.
7. Pagkatapos ay bawasan ang apoy at hayaang maluto ng ilang minuto upang bahagyang lumapot ang syrup (mag-ingat, lalapot pa ito habang lumalamig kaya hindi ito dapat masyadong malapot sa pagtatapos ng pagluluto).
8. Hayaang lumamig pagkatapos ay ibuhos sa isang bote at itago sa refrigerator.
9. Maaari mo itong itago ng mga inggo sa ganitong paraan.
10. Para gamitin ito sa iyong mga mainit na inumin, napakadali: ibuhos ang humigit-kumulang 2 kutsara ng syrup sa ilalim ng iyong tasa.
11. I-froth ang ng gatas, ibuhos ito sa syrup at pagkatapos ay idagdag ang isang malaking espresso.
12. Sa malamig na bersyon, kailangan lamang ihalo ang syrup, kape, gatas at ilang yelo para masiyahan ka!