

Elma arabı (baharatlı elma suyu)

Ingrédients

- 10 orta boy elma
- 1 portakal
- 1 limon
- 5 yemek kaşığı toz tarçın
- 1,5 yemek kaşığı toz zencefil
- 1 yemek kaşığı muskat cevizi
- 2 tutam toz karanfil
- 75g istediğiniz şeker (ben esmer şeker kullandım)

Préparation

1. Elma arabı, bilmeyenler için, adıyla da belirtildiği gibi, arap de il (ama adı böyle de il) ama Kuzey Amerika'da sonbaharda çok popüler olan sıcak bir elma ve baharat içeceği dir.
2. Neredeyse tüm kafelerde servis edilir ve çay, kahve, çikolata ve diğer latte'lerden farklı bir şey denemek için güzel bir fikirdir.
3. Elbette, birçok farklı versiyonu var, işte benim versiyonum, tabii ki damak zevkinize göre uyarlayabilirsiniz: daha fazla veya daha az baharat, narenciye, istediğiniz şeker veya hatta akçaağaç urubu, size kalsın
Malzemeler :Koro'nun tarçınını kullandım: sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (başlı de il).
4. FLAVIE2 koduHazırlama süresi: 10 dakika + 1 saat 30 dakika piirmeYaklaşık elma arabı için: Malzemeler : 10 orta boy elma 1 portakal 1 limon 5 yemek kaşığı toz tarçın 1,5 yemek kaşığı toz zencefil 1 yemek kaşığı muskat cevizi 2 tutam toz karanfil istediğiniz şeker (ben esmer şeker kullandım) Tarif : Meyveleri parçalara kesin ve bir tencereye tüm baharatlar ve şekerle birlikte koyun.
5. Elmaların üzerini kaplayacak kadar su ekleyin.
6. Düşük ateşte yaklaşık 1 saat ile 1 saat 30 dakika piirin, elmalar yumuşak olmalıdır.
7. Sonra, suyu yapmak için: Cooking Chef robotumun meyve süzgecini kullandım, eğer bir meyve sıkacağına sahipseniz onu da kullanabilirsiniz.
8. Ekipmanınız yoksa, karımanın tamamını karıtırabilir ve ardından ince bir bezle süzerek kabukları, kabukları ve çekirdekleri çıkarabilirsiniz.
9. Kenwood süzgeci ile bu çok basit, sadece meyve parçalarını ve "piirme suyunu" dökmemiz yeterli ve atıkları meyve posasından ayırıyor.
10. Tüm karıımı tencereye geri dökün ve istediğiniz kıvama ulaşmak için su ekleyin, benimki hafif koyu kıvamda hoşuma gidiyor Sonra tekrar ısıtın ve tadını çıkarın!