

Ev yapımı balkaba ı baharatı urubu (Starbucks tarzı, latte için)

Préparation : 10 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 200g su
- 175g akçaa aç urubu
- 100g esmer eker
- 120g balkaba ı püresi
- 1 tatlı ka ı ı vanilya özü
- 2 tatlı ka ı ı toz tarçın
- 1 küçük tatlı ka ı ı toz zencefil
- 2 tane karanfil tozu

Préparation

1. 30 yıl önce bu içecek yoktu ama hızla sonbaharın vazgeçilmez yıldızı haline geldi, tabii ki pumpkin spice latte'den bahsediyorum.
2. Starbucks'ın icadı olan bu içecek, gerçekten içinde balkaba ı olmadı ını ö rendi imde a ırdım ama isminin sadece Kuzey Amerika'da balkaba ı ile yapılan her türlü tatlıda kullanılan "pumpkin spice" baharat karı ımından geldi ini ö rendim, örne in ünlü pumpkin pie.
3. Bu yüzden, baharatların yanı sıra gerçekten balkaba ı içeren kendi versiyonumu yapmak istedim.
4. Ayrıca, ekerin bir kısmını daha fazla lezzet için akçaa aç urubu ile de i tirdim Malzemeler :Akçaa aç urubu ve balkaba ı püresi kullandım Koro : tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
5. Norohy vanilya özü kullandım Valrhona : tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
6. Hazırlama süresi : 10 dakikaYakla ık urup için : Malzemeler : su akçaa aç urubu esmer eker balkaba ı püresi 1 tatlı ka ı ı vanilya özü 2 tatlı ka ı ı toz tarçın 1 küçük tatlı ka ı ı toz zencefil 1 tatlı ka ı ı toz muskat 2 tane karanfil tozu Tarif : Tüm malzemeleri küçük bir tencereye koyun (baharat miktarlarını damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz), kaynamaya getirin.
7. Sonra ate i kısın ve urup hafifçe koyula ana kadar birkaç dakika pi irin (dikkat, so uyunca daha da koyula acak, bu yüzden pi irme sonunda çok uruplu olmamalıdır).
8. So umaya bırakın, ardından bir i eye dökün ve buzdolabında saklayın.
9. Bu e kilde yakla ık 3 hafta saklayabilirsiniz.
10. Sıcak içeceklerinizde kullanmak için, fincanınızın dibine yakla ık 2 yemek ka ı ı urup dökün.
11. sütü köpürtün, urubun üzerine dökün ve ardından büyük bir espresso ekleyin.
12. Buzlu versiyonunda, urubu, kahveyi, sütü ve birkaç buz küpünü karı tırarak keyfini çıkarabilirsiniz!