

Syrop dyniowo - korzenny (pumpkin spice)

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 4-6 małych słoiczek

Czas pieczenia: 20 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Dynię (ok. 250 g) przekroić na ćwiartki. Usunąć pestki. Piec około 20 minut w 180 stopniach. Po upieczeniu łyżką oddzielić miąższ od skórki i przełożyć do naczynia z założonym nożem.
 2. Dodać wodę (450g) i zmiksować 30 sekund, obroty 8.
 3. Przemieszać i zebrać zawartość ze ścianek naczynia. Dodać 200 g cukru lub ksylitolu, 30 g cukru waniliowego oraz przyprawy: 1,5 łyżeczki cynamonu, 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej, 1/4 łyżeczki kardamonu, 1/2 łyżeczki imbiru mielonego, 4-6 całych goździków. Gotować 15 minut, temperatura 100 stopni, obroty 3.
 4. Po ugotowaniu wyciągnąć na sitko goździki. Przelać syrop do uprzednio wyparzonych i suchych słoików. Zakręcić i przykryć najlepiej kocem. Po wystygnięciu przełożyć do lodówki.
-

Wskazówki :

- Syrop można dodać do kawy (w szczególności typu latte) ale również do herbaty.
- Może stanowić dodatek do naleśników, gofrów itd. W tym przypadku do gotowania można dodać nieco mniej wody, tak żeby powstały syrop miał gęstszą konsystencję.

-
- Przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu dwóch tygodni.