

Przepis na syrop Pumpkin Spice

Składniki:

- mała dyńka hokkaido
- 150-200ml wody niegazowanej/kranówki
- trochę (po ok. pół łyżeczki) mielonego kardamonu, cynamonu, imbiru
- trochę mniej (ok. 1/3 łyżeczki) gałki muszkatołowej
- dla odważnych szczypta czarnego pieprzu
- cukier trzcinowy (lub zwykły) w ilości minimum 2 łyżek, to ma być słodkie
- laska wanilii
- dwie tubki zagęszczonego, słodzonego mleka (my dajemy karmelowe, polecam!)

🍂 Z dyńki usuwamy pestki, kroimy na podłużne paski i pieczemy przez 20-25 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Po upieczeniu usuwamy skórkę (którą można zjeść!). Blendujemy miąższ do gładkości i studzimy (może też być na odwrót - najpierw studzimy, potem blendujemy). Jeśli dynia była spora można odmierzyć mniej więcej szklankę puree - gdy dodamy go za dużo syrop wyjdzie mdło-dyniowy, a nie karmelowo-korzenny (ewentualnie można wtedy zwiększyć ilość przypraw czy dodać więcej mleczka).

🍂 Przecinamy laskę wanilii (końcówką noża wzdłuż laski) i zeszkrobujemy łyżeczką ziarna ze środka. Do małego rondelka wrzucamy laskę wanilii oraz jej zawartość, dodajemy do tego przyprawy, cukier i zalewamy wodą. Gotujemy do momentu aż syrop zgęstnieje (ale to pachnie! 🍂), możemy przyspieszyć ten proces dodając więcej cukru. Przestudzamy całość i przez sitko przelewamy do zmiksowanej dyńki.

🍂 Mieszmamy, mieszmamy, wyciskamy mleko z tubek, mieszmamy, mieszmamy (łyżką lub blenderem). Kotowe!

Przechowujemy w lodówce - w szczelnym pojemniku (np czystym/wyparzonym słoiku lub butelce). Dodajemy do:

- kawy (można podgrzać łyżkę syropu z mlekiem lub sam syrop), kawa smakuje karmelowo-korzennie; w wersji ekstremalnie słodkiej udekorować bitą śmietaną i kłaczkami
- kłakao/gorącej czeko
- owsianki, placuszków, gofrów, naleśników i innych deserów. Smacznego! (^_<^)

