

Korzenno-dyniowy syrop do kawy



Autor: **oldfork**
Przepisów: **106** Ocena: **1983**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie



Składniki:

- 2 łyżki puree z dyni
- 1/2 szklanki cukru trzcinowego
- 1 szklanka wody
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 1/4 łyżeczki startej gałki muskatołowej
- 3 goździki
- 1/4 łyżeczki mielonego imbiru
- 1 laska wanilii
- szczypta ziaren anyżu

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki łączymy ze sobą w garnuszku i gotujemy nie doprowadzając do wrzenia przez ok 10-15 min. Przelewamy przez gęste sitko. To wszystko, cała filozofia kryje się w połączeniu aromatów. Przechowujemy w zakręconym słoiczku/ buteleczce, w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: