

Syrop cukrowy



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: **397** Ocena: **5073**



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,5 szklanki cukru
- 1 szklanka wody

Sposób przygotowania:

- 1 Do przygotowania syropu używam zazwyczaj zwykłego białego cukru. Jest najbardziej neutralny w smaku, więc też najbardziej uniwersalny, a przy tym najtańszy.



- 2 Czasem przygotowuję niewielką porcję z brązowego cukru trzcinowego muscovado – taki syrop cukrowy ma ciemniejszy kolor i bardziej intensywny smak – jest lekko karmelowy. Jeśli chcesz uzyskać taki właśnie efekt – śmiało użyj muscovado albo innego brązowego cukru.



- 3 Przygotowanie syropu jest znacznie łatwiejsze, niż sobie wyobrażasz. Naprawdę nie warto przepłacać za gotowe syropy! Wszystkie składniki umieść w rondlu czy garnku, zagotuj i utrzymuj w stanie wrzenia przez minutę. Po ostudzeniu wlej do butelki i już, to cała procedura. Warto przecedzić przez gęste sitko, bo czasem podczas studzenia w płynie wytrącają się kłaczk.



- 4 Niektóre portale zalecają przechowywanie gotowego syropu w lodówce. Sprawdziłam to wielokrotnie i uroczyście oświadczam – nie ma takiej potrzeby! Butelkę z gotowym syropem stawiam po prostu w kuchennej szafce i używam w miarę potrzeby. Syrop cukrowy nigdy mi się nie zepsuł, a stał w szafce naprawdę bardzo długo. Wstawiony do lodówki nieładnie krystalizował, co utrudniało użytkowanie. Pewne znaczenie może mieć fakt, że w naszej kuchni nie jest bardzo gorąco – temperatura zwykle nie przekracza 18-19 stopni. Jeśli masz znacznie cieplejszą kuchnię – samodzielnie sprawdź, jak będzie się przechowywał syrop cukrowy u Ciebie (najlepiej zostaw w szafce niezbyt dużą porcję i obserwuj, czy nie dzieje się z nim nic złego). Na zdrowie!



- 5 PS. Jeszcze w karnawale zapraszam na drinka z użyciem dzisiejszego syropu cukrowego. Warto go więc wcześniej przygotować!



Twoje notatki do przepisu: