



Sirop de vanilie făcut în casă

Pentru băuturi alcoolice și cocktailuri fără alcool

150 mililitri  grad de dificultate redus  up to 5 Min.



Ingrediente:

Pentru sirop:

Oală
Recipient steril cu capac etanș
100 ml apă
150 g zahăr
1 lingură Esență naturală de vanilie Madagascar

- 1 Se aduce în clocot apa cu zahărul într-o oală, apoi se lasă să fiarbă la foc mic pentru circa 2 minute până ce lichidul devine limpede.
- 2 Se adaugă și se amestecă esența naturală de vanilie. Se lasă siropul puțin la răcit, apoi se toarnă într-un recipient steril care se închide cu un capac etanș.

Tip from the Test Kitchen

- Siropul de vanilie este potrivit pentru prepararea băuturilor alcoolice și a cocktail-urilor fără alcool.