

Naturalne ekstrakty: waniliowy, pomarańczowy i cytrynowy

To już najwyższa pora na zrobienie domowych ekstraktów do ciast tak, by były gotowe do świątecznych wypieków. Gdybym tylko wcześniej wiedziała jakie to proste i wygodne, zaczęłabym taką domową produkcję już dawno, dawno temu. Ekstrakty przepięknie pachną. Już po tygodniu w zasadzie nadają się do wypieków, ale polecam trzymać je przynajmniej z miesiąc, by nabrały wyraźniejszego aromatu. Najwięcej przyjemności przyniosło mi patrzenie na ekstrakt waniliowy: w zasadzie już po kilku dniach mieszanka zaczynała nabierać brązowego koloru, by stać się wyraźnie brązowym już po trzech tygodniach. Pozostaje mi jedynie czekać na święta:)



Ekstrakt cytrynowy:

- skórka z cytryny

- 250 ml wody
- 250 ml wódki

1. Wszystkie składniki umieścić w szczelnym pojemniczku. Skórka z cytryny musi być naprawdę cienusieńko obrana, by nie czuć było goryczy, która jest w białym miąższu zaraz pod skórką.
2. Kilkakrotnie wstrząsnąć zamkniętym pojemnikiem.
3. Odstawić na miesiąc w chłodne i ciemne miejsce na miesiąc.

Ekstrakt pomarańczowy:

- skórka z pomarańczy
- 250 ml wody
- 250 ml wódki

1. Wszystkie składniki umieścić w szczelnym pojemniczku.
2. Kilkakrotnie wstrząsnąć zamkniętym pojemnikiem.
3. Odstawić na miesiąc w chłodne i ciemne miejsce na miesiąc.

Ekstrakt waniliowy:

- 3 laski wanilii
- 500 ml wódki

1. Laski wanilii naciąć wzdłuż i lekko otworzyć. Nie wydłubywać ziarenek, tylko naciąć.
2. Laski wanilii umieścić w szczelnym pojemniczku (można je przeciąć w pół) i zalać wódką.
3. Odstawić w ciemne i chłodne miejsce na miesiąc.