

Like Abuela Made

Recipe for

Pumpkin Spice Syrup

NAME OF DISH

FROM THE KITCHEN OF

Jessica

SERVES 4 cups

PREP TIME 10 min

TOTAL TIME 30 min

OVEN TEMP N/A

INGREDIENTS

- 3 cups dark brown sugar
- 1 cup pumpkin puree
- 2 Tbs Pumpkin Spice
 - ground Cinnamon
 - ground cloves
 - ground nutmeg
 - ground ginger
- 2 cups water
- 1 whole cinnamon stick

EQUIPMENT

- Large saucepan
- Measuring spoons/cups
- Spoon or spatula
- Jar for storage

DIRECTIONS

1. In a large pan add your brown sugar, pumpkin spice, pumpkin puree, cinnamon stick, and water.
2. Cook down till all the sugar melts
3. Let simmer, stirring often so that it doesn't burn.
Once it thickens up, take it off the heat.
4. Let it cool down
5. Transfer to jar or storage container
6. Keep in refrigerator and use when desired!
7. Enjoy!



Como Hizo Abuela

Receta para

Sirope de calabaza y especias

NOMBRE DEL PLATO

DE LA COCINA DE

Jessica

SERVES 4 cups

PREP TIME 10 min

TOTAL TIME 30 min

OVEN TEMP N/A

INGREDIENTES

- 3 tazas de azúcar morena oscura
- 1 taza de puré de calabaza
- 2 cucharadas de especia de calabaza
 - canela molida
 - clavo molido
 - Nuez de tierra
 - Jengibre molido
- 2 tazas de agua
- 1 rama de canela entera

EQUIPO

- Cacerola grande
- Cucharas medidoras / tazas
- Cuchara o espátula
- Tarro para almacenamiento

DIRECCIONES

1. En una sartén grande, agregue el azúcar morena, la especia de calabaza, el puré de calabaza, la rama de canela y el agua.
2. Cocine hasta que todo el azúcar se derrita
3. Deje hervir a fuego lento, revolviendo con frecuencia para que no se queme. Una vez que espese, retírelo del fuego.
4. Déjalo enfriar
5. Transfiera a un frasco o recipiente de almacenamiento
6. ¡Manténgalo en el refrigerador y úselo cuando lo desee!
7. ¡Disfrutar!

