

# pumpkin pie spice

Pumpkin Pie Spice, to unikalna mieszanka cynamonu, imbiru, świeżo utartej gałki muszkatołowej oraz mielonego ziela angielskiego. Podkreśla smak deserów, a nawet świeżo parzonej kawy, czy też tej na zimno.

**Składniki:** (ok. 1/2 szklanki gotowej przyprawy)

- 4 łyżki mielonego cynamonu ( ok. 1 opakowanie 30 gramowe),
- 4 łyżeczki mielonego imbiru,
- 4 łyżeczki tartej (mielonej) gałki muszkatołowej,
- 3 łyżeczki mielonego ziela angielskiego (można zmielić w młynku do kawy).

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki mieszamy w miseczce bardzo dokładnie, następnie przekładamy do pojemnika na przyprawę, szczelnie zakręcamy.