

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Kisiel (mousse) bielorusso

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 2 tazze d'avena
- ½ litro d'acqua
- 4 cucchiari di zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Macinate l'avena, copritela d'acqua fredda e mettetela da parte a fermentare per 2-3 giorni. A questo punto, scolate l'avena, aggiungete lo zucchero e portate ad ebollizione mescolando costantemente per 5-10 minuti. Servite il kisiel ottenuto una volta raffreddato.