

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Kisiel (mousse) di fragole

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di fragole
- ¾ tazza di zucchero
- 2 cucchiaini di farina di patate

PREPARAZIONE

- 1 Prendete le fragole, lavatele e setacciatele.
Riempite una casseruola con 2 ½ tazze d'acqua calda, aggiungetevi lo zucchero e miscelate.
Bollite lo sciroppo appena ottenuto, aggiungetevi la farina di patate e portate nuovamente ad ebollizione.
Miscelate, ora, il kisiel caldo con la purea di fragole e miscelate bene.