

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Kisiel (mousse) di mirtilli

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



### INGREDIENTI

- 100-120g di mirtilli
- 3-4 cucchiaini di zucchero
- 2-3 cucchiaini di farina di patate

### PREPARAZIONE

**1** Lavate i mirtilli in acqua calda e schiacciateli con un cucchiaino o con pestello e mortaio fino ad ottenere una purea.

Aggiungete dell'acqua e setacciate il composto.

Coprite la polpa di mirtilli con una quantità d'acqua pari a 4-5 volte quella dei mirtilli, portate ad ebollizione e passate il composto.

Fate raffreddare parte del succo e scioglietevi la farina di patate.

Preparate lo sciroppo con la rimanente parte di succo aggiungendo lo zucchero e portando ad ebollizione. Incorporate, quindi, la parte di succo con la farina di patate e portate tutto nuovamente ad ebollizione, fate raffreddare e aggiungete il succo.

Fate raffreddare il kiesel ottenuto e cospargete di zucchero.