

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Paparotta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Basilicata](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 1 l di mosto di vino
- 120g di farina per dolci
- 1 pizzico di chiodi di garofano tritati finemente
- 1 pizzico di cannella
- 100g di zucchero

PREPARAZIONE

1 Mettere il mosto a bollire e farvi cadere la farina a pioggia, girando sempre per evitare che si formino dei grumi.

Aggiungere i chiodi di garofano, la cannella e lo zucchero.

Quando l'impasto avrà raggiunto la giusta consistenza, togliere dal fuoco e versare nei piatti.