

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuppa dolce di ciliegie

LUOGO: Europa / Lituania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 3 tazze di amarene snocciate
- ½ tazza di zucchero
- 4 cucchiaini di panna acida o yogurt
- 1 cucchiaino di farina di patate
- 1 piccolo pezzo di cannella
- 8 tazze d'acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare la farina di patate con 1 tazza d'acqua. Aggiungere lo zucchero all'acqua rimanente e alla cannella e portare ad ebollizione. Aggiungere le ciliegie allo sciroppo bollente, aggiungere, mescolando, l'amido e portare nuovamente ad ebollizione. Il liquido si addenserà lentamente.
Raffreddare la zuppa e servire in ciotole individuali, guarnire con un cucchiaino di panna acida o yogurt.