

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Zuppa dolce norvegese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Norvegia*

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



## INGREDIENTI

- 14 tazze d'acqua
- 1 tazza di uva passa
- 1 tazza di uva sultanina
- 20-30 prugne
- 25 chiodi di garofano
- 1 bastoncino di cannella
- 7 cucchiaini di tapioca
- 4 tazze di succo d'uva
- 2 tazze o di meno di zucchero
- $\frac{3}{4}$  cucchiaino di sale
- $\frac{1}{2}$  tazza di succo di limone.

## PREPARAZIONE

- 1 Rompere il bastoncino di cannella e mettere i pezzettini con i chiodi di garofano in un sacchetto di stamigna.

Immergere questo sacchetto nell'acqua con la frutta secca. Bollire per 20-30 minuti. Aggiungere la tapioca. Cuocere fino a che diventi piuttosto limpido. Aggiungere, a questo punto, il succo e lo zucchero e bollire fino a che la tapioca diventi chiara o che si sia dissolta completamente.

Continuare a mescolare. Aggiungere il sale. Rimuovere il sacchetto con le spezie. Lasciar raffreddare il tutto. Non appena s'è raffreddato aggiungere del succo di limone.

Si può aggiungere anche una confezione di nettare di albicocche.