

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frutta secca stufata con miele

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

200g di frutta secca

1 ½ l d'acqua

30g di miele

PREPARAZIONE

- 1 Lavate la frutta secca due o tre volte in acqua tiepida.
Versatela in una casseruola e bollitela per 20-30 minuti.
5 minuti prima che sia cotta, aggiungete il miele.
Servite il dolce una volta raffreddato.