

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Kisiel (mousse) di mirtilli rossi

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

- 100g di mirtilli rossi
- ½ tazza di zucchero
- 2 cucchiaini di farina di patate

PREPARAZIONE

1 Prendete i mirtilli freschi, lavateli, aggiungete dell'acqua, metteteli in un pentolino con il coperchio e fate riposare per 1 ora.

A questo punto setacciate i mirtilli, rimuovete le parti dure, versate la polpa in acqua calda, aggiungete lo zucchero, miscelate il tutto e portate ad ebollizione.

Versate, ora, la farina di patate e portate ad ebollizione nuovamente.