

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ku?aha

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

- 1kg di bacche
- 1
- 5l d'acqua
- 3-4 cucchiari di farina di segale
- 1-2 cucchiari di miele o 1 tazza di zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il ku?aha si possono utilizzare diversi tipi di bacche (fragoline di bosco, mirtilli, lamponi ribes etc) ma anche prugne e ciliegie senza nocciolo.
Bollite le bacche fino a che diventino morbide. Poco prima che siano pronte, aggiungete dello zucchero o del miele a piacere, quindi, mescolando continuamente, aggiungete la farina di segale.
Separatamente servite delle frittelle (o del pane) e del latte fresco.