

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Paparotta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

- 1 l di mosto di vino
- 120g di farina per dolci
- 1 pizzico di chiodi di garofano tritati finemente
- 1 pizzico di cannella
- 100g di zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il mosto a bollire e farvi cadere la farina a pioggia, girando sempre per evitare che si formino dei grumi.
Aggiungere i chiodi di garofano, la cannella e lo zucchero.
Quando l'impasto avrà raggiunto la giusta consistenza, togliere dal fuoco e versare nei piatti.