

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mosto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

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



INGREDIENTI

7 bicchieri di mosto pronto
1 bicchiere di semolino fine
mandorle e noci battute
cannella

PREPARAZIONE

1 Usate mosto bollito pronto. (Nel caso il mosto non sia bollito, vi occorrerà per ogni litro una cucchiata di cenere. Dopo aver bollito con la cenere per 1 ora, lo passerete dal filtro per pulirlo. Continuate la bollitura fino ad addolcirsi).

Mettete i 7 bicchieri di mosto in una casseruola a bollire ed aggiungete il semolino mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Quando comincia ad addensarsi è pronta. Servite in coppette o piattini ricoprendola con abbondanti noci, mandorle e cannella.