



Sugoli - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

dolce - dolci al cucchiaio - uva

Ingredienti:

500 ml di succo d'uva fragola o uva di clinto

25 gr. di frumina

2 cucchiari rasi di zucchero

Per fare il succo d'uva:

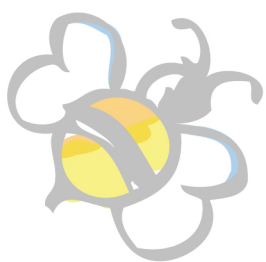
Togliere i chicchi d'uva dal raspo e metterli in una pentola a fuoco dolce. Farli cuocere e poi freddare. Quando saranno freddati, passarli con il passapomodoro e ricavarne il succo (senza semi, rimarrà comunque piuttosto spesso).

Pesare il succo e pesare 12,5 gr. di frumina e 1 cucchiario di zucchero ogni 250 ml di succo. In una ciotolina stemperare la frumina e lo zucchero con un po' di succo e poi aggiungerlo al restante succo. Portare ad ebollizione mescolando con la frusta a fuoco dolce (io ci ho messo circa mezz'ora, ma poi ho imparato, metto il succo da aggiungere nel MO e faccio molto prima!)

Mettere nelle ciotoline e lasciar freddare.

Potete aggiungerci qualche cucchiario di cacao amaro in cottura o spolverarlo sopra. (io non l'ho messo ed onestamente direi che è proprio meglio non farlo)





eCucinando.it