

Ingredientes

- 1 litro de mosto de uva muy madura de viña
- 4 cucharadas de harina
- 200 gr. de nueces y almendras con piel

Modo de preparación

Se chafan en un bol los granos de uva necesarios para sacar 1 litro de mosto y se deja reposar el resultado durante 2 días, sin que fermente. Se cuele, se disuelve la harina en el mosto y se pone al fuego. Se deja hervir 10 minutos y se añaden los frutos secos a trocitos. Se sigue hirviendo el mosto durante 10 minutos más, sin dejar de darle vueltas para que no se pegue. Se echa a una fuente y se come frío.