

Ingredientes

- 1 litro de agua
- 4 cucharadas de harina
- 200 gr. de miel
- 200 gr. de nueces

Modo de preparación

Se pone en una cazuela el agua y la miel y se le da vueltas hasta que la segunda se deshaga. Se incorpora la harina y, una vez disuelta, se pone al fuego, sin parar de darle vueltas para evitar que se pegue. A los 10 minutos se echan las nueces y se deja hirviendo durante 10 minutos más. Se echa a una fuente y se sirve frío.