



## Dolci delle Frutte

Karışık Pelte



4 prugne mature  
4 albicocche mature  
4 pesche mature  
1 pera matura  
1,5 bicchieri di zuccheri  
Mezzo bicchiere amido di grano  
2,5 bicchiere acua da bere  
Grattugiato sbuccia di 1 limone  
1 bicchierino di nocciole pestate

- # Si lavano pesche e pera poi si grattugiano. Poi si lavano prugne e albicocche poi si fanno passarsi dal filtro in una ciotola si mettono l'acqua e poi le purè e poi sopra si aggiunge lo zucchero polverato.
- # E si fanno purè .Poi si fanno passare dal filtro anche pera e pesca.
- # Si mette l'acqua in una ciotola e sopra si aggiungono le misceleate prepararte e zucchero polverato.
- # Poi la ciotola si mette sul fuoco medio. Dopo aver arrossito la miscelata sopra si aggiunge l'amido con miscelare.
- # Si cucina sempre con miscelare finchè diventa coerenza.
- # Dopo aver spento il fuoco si aggiungono le nocciole e grattugiato di limone poi si miscelano.
- # Poi si mette in 4 tazze . Poi si mette nello frigo dopo aver aspettato un pò a fuori.
- # Si servirsi tra 4 - 5 ore.

**Nota: Preparazione di miscelata non si usa la frutta fresca.**