

10 Σεπτεμβρίου 2016

Μουσταλευριά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

1200 ml μούστο

3 κ.σ. αλεύρι

3 κ.σ. νισεστέ ή κορν φλάουρ

1 κ.γ. ανθόνερο

λίγα χοντροκομμένα καρύδια για το σερβίρισμα

κανέλα τριμμένη για το σερβίρισμα

Εκτέλεση

Υπολογίζουμε περίπου 1 κ.σ. αλεύρι για κάθε ποτήρι μούστου. Από το μούστο κρατάμε την μία κούπα σε ένα μπολ όπου προσθέτουμε το αλεύρι και το νισεστέ ή το κορν φλάουρ

Με ένα σύρμα ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα και να μην έχει σβολάκια.

Βάζουμε τον υπόλοιπο μούστο σε μια κατσαρόλα. Ζεσταίνουμε και προσθέτουμε και το μείγμα που έχουμε στο μπολ. Εξακολουθούμε να ζεσταίνουμε το μείγμα ανακατεύοντας συνεχώς και στο τέλος το φέρνουμε σε βρασμό.

Βράζουμε για 1-2 λεπτά μέχρι να πήξει αρκετά το μείγμα.

Αφαιρούμε από τη φωτιά, ρίχνουμε το ανθόνερο, ανακατεύουμε και σερβίρουμε σε μπολ. Από πάνω πασπαλίζουμε με τα καρύδια.

Αφήνουμε στο ψυγείο να κρυώσει και σερβίρουμε με κανέλα.