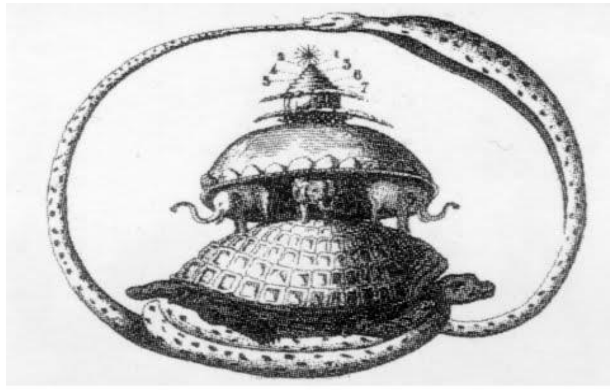




KUZU

Mettere in un pentolino piccolo 2 cucchiaini di amido Kuzu bio e mezza prugna umeboshi, schiacciare il tutto con il dorso di un cucchiaino

Aggiungere circa mezzo bicchiere di acqua e cuocere sempre mescolando, fino a quando diventa un gel trasparente.

Mettere in una tazza e aggiungere circa mezzo cucchiaino di sciroppo di riso.

