



SOPA DULCE DE CEREZAS

Ingredientes

- 400 gr de cerezas
- 2-3 cucharadas de azúcar o 2-3 dátiles sin hueso
- 1/2 vaso de nata o yogur
- 1 cucharada de harina de maíz
- Canela molida
- Cardamomo
- Corteza de limón

Preparación

- 1.** Lavar las cerezas y extraer el hueso. Se reservan algunas para el final.
- 2.** El resto de las cerezas se añaden en un poco de agua hirviendo con cáscara de limón, canela y cardamomo. Se cocina a fuego medio unos 10 minutos. Cuando estén tiernas, añadir medio vaso de agua y sazonar con azúcar (o dátiles, si se prefiere), no hace falta que quede demasiado dulce.
- 3.** En un vaso a parte, mezclar la harina con nata (o yogur) y añadirlo a la sopa caliente.
- 4.** El resto de las cerezas se colocan en los platos y echamos la sopa por encima. La sopa se sirve fría.

FUENTE: [HTTPS://WWW.HAZTEVEG.COM/](https://www.hazteveg.com/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA