



ΜΗΛΑΛΕΥΡΙΑ

Αυτή η συνταγή είναι μια διασκευή της γνωστής μουσταλευριάς αλλά αντί για μούστο που προέρχεται από χυμό σταφυλιού χρησιμοποιούμε μήλο σιρόπι που φτιάχνεται από χυμό μήλου.

- 8 ποτήρια φρέσκο χυμό μήλου (μηλάδα)
- 1 ποτήρι χωριάτικο αλεύρι
- 1 κουταλιά κορν φλάουερ
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 1 κουταλάκι στάχτη
- 200 γρ. ωμά καθαρισμένα αμύγδαλα

Βράζεις το χυμό μήλου σε χαμηλή φωτιά για 20 λεπτά. Στη συνέχεια, καθώς βράζει το μίγμα προσθέτεις χωριάτικο αλεύρι, τη στάχτη και το κορν φλάουρ. Ανακατεύεις συνεχώς μέχρι να δέσει το μίγμα. Πριν κατεβάσεις το μίγμα από την φωτιά προσθέτεις, κανέλλα και κοπανισμένα αμύγδαλα. Ανακατεύεις λίγο ακόμα και βγάζεις από τη φωτιά. Μπορείς να μεταφέρεις το μίγμα σε ταψάκι και να περιμένεις να κρυώσει και να δέσει για να τη κόψεις σε κομμάτια.