



## Cialda belga con vin brûlé

Ingredienti per 10 cialde:

10	cialde belga, art. 1304
750 g	di prugne
150 ml	di vino rosso (alternativo: succo di ribes o di more)
1 1/2	cucchiaino di zucchero
1	bustina di preparato di vin brûlé
2	cucchiaini di amido di mais
	Zucchero a velo
	Mascarpone

Scongellare le cialde belga a temperatura ambiente per circa 120 minuti. Mettere il setaccio su una casseruola, scolare le prugne e scolarle bene. Mettere da parte le prugne.

Portare a ebollizione il succo di prugna con il vino rosso e lo zucchero. Aggiungere il vin brûlé e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti, fino a quando il liquido non si sarà ridotto della metà. Per la variante analcolica, sostituite il vino con il succo di ribes o di more.

Mescolare l'amido di mais con un po' di acqua fredda fino a ottenere un composto omogeneo e aggiungerlo al composto di vin brûlé. Portare a ebollizione per circa 1 minuto, mescolando fino a quando il liquido non si sarà addensato. Aggiungere le prugne, lasciare raffreddare il composto e rimuovere il sacchetto di preparato per vin brûlé.

Spolverare le cialde con zucchero a velo. Servire con le prugne al vin brûlé e mascarpone.



se riscaldato a circa 140-160 °C,  
lo zucchero a velo si caramella  
sulle cialde.