

Letuario de pasas (Meruzia—delicia de Fez)

Ingredientes

½ kg. de pasas negras

1 vaso de asucuar

1 vaso de agua

¼ vaso de coñac

1 cucharita de canela

1/4 clavo de golor

Jugo de medio limón

1 vaso de nuezes tostadas ligeramente

Elaboración

Mesclar las pasas con todo los ingredientes menos el jugo de limón Y los nuezes. Dejar arrepozar 1 au 2 horas. Cozzinar en fuego mediano, y cuando rompa el hervor arrebashar el fuego. Continuar a cozzinar una hora más en fuego bashito. Añidir el jugo de limón y las nuezes cuando esté espesando, y mesclar todo. Apagar el fuego cuando el almíbar llegue a su punto. Cuidadito de no secarlo el letuario mucho.

Durce lo vivas