BUDINO ALL'ORZO CON FRUTTA SECCA

Ingredienti:

- 3 tazze d'acqua,
- 3 tazze di succo di mela,
- 1 tazza di caffè d'orzo piuttosto forte,
- 3 cucchiai di fiocchi di agar-agar o una barretta,
- 150 g di mandorle eventualmente miste a nocciole,
- 50 g di uvetta,
- cannella,
- 1 pizzico di sale.

Fate bollire per qualche minuto l'agar-agar nell'acqua, assieme al succo di mela e ad un pizzico di sale.
Unite poi anche il caffè d'orzo, prolungate la cottura per altri 10 minuti, quindi versate il tutto in un recipiente a raffreddare.
Abbrustolite intanto le nocciole e le mandorle in una padella mescolando per evitare che si bruciacchino e tritatele quindi finemente (o frullatele).
Quando il budino si sarà in parte rappreso potrete aggiungere la frutta secca tritata, mescolate e riponete in frigo per mezz'ora prima di servire.
ATTENZIONE: l'agar-agar è fondamentale per la preparazione del dolce.
E` un'alga particolare che si puo' trovare nei negozi di cibi macrobiotici e ha come caratteristica quella di far rapprendere qualsiasi cosa, anche l'acqua, come in questo caso.
Non cercate di farne a meno, perchè vi troverete a dover "sorseggiare" il dolce, invece di mangiarlo.
Un'ultima avvertenza: abbiate fede, si rapprende, si rapprende, basta aspettare che raffreddi abbastanza.