

BIRRA ALL'UVA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di zucchero
- 125 g di uva secca
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 limone
- 100 cl di birra chiara
- 1 tazza grande di pane raffermo

Prendere 125 g di zucchero, 125 g di uva secca, rammollita in acqua tiepida, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 1 limone sbucciato e tagliato in fette sottili, 1 litro di birra chiara, 1 tazza grande piena di pane raffermo.

Sciogliere lo zucchero nella birra, unirvi l'uva, la cannella e il limone e mettere in ghiaccio.

Dieci minuti prima di servire mettere il pane in un boccale; versarvi la birra e lasciare riposare un pochino affinché prenda il giusto sapore, quindi servire.