Μixed fruit soup

**Υλικά**

**200 gr ανάμεικτα αποξηραμένα φρούτα**

**(σταφίδες, δαμάσκηνα, βερύκοκα, σύκα)**

**1 λίτρο νερό**

**3 κ.σ ζάχαρη**

**1 ξυλαράκι κανέλλα**

**2 κ.σ πατατάλευρο**

**Εκτέλεση**

**1. Μουλιάστε τα φρούτα σε κρύο νερό για λίγες ώρες.**

**2.Βράστε το 1 λίτρο νερό και έπειτα προσθέστε μέσα 3 κ.σ ζάχαρη, την κανέλλα και τα αποξηραμένα φρούτα.**

**3. Βράστε τα μέχρι να μαλακώσουν τα φρούτα (10 λεπτά).**

**4. Διαλύστε το αλεύρι σε λίγο κρύο νερό και ρίξτε το σιγά σιγά μέσα στην σούπα ανακατεύοντας συνεχώς. Συνεχίστε το βράσιμο για ένα λεπτό ακόμα.**

**5. Σερβίρετε τη σούπα σε ένα μπολ και αφήστε τη να κρυώσει. Πασπαλίστε με ζάχαρη.**

**6. Σερβίρετέ την μαζί με το πόριτζ ρυζιού. Ή, αν επιθυμείτε, σερβίρετε τη σούπα απλά με σαντιγύ σαν επιδόρπιο.**