

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Aspic di macedonia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

BANANE 2

KIWI 3

FRAGOLE 200 gr

MELONE 2-3 fette -

GELATINA IN POLVERE PER TORTE 1

bustina

ZUCCHERO 4-5 cucchiari -

LIMONE 1

COINTREAU 4-5 cucchiari (oppure
maraschino) -

PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadini la frutta e riempiti 4 stampini monoporzione con la dadolata.



- 2 Preparate la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione unendo poco succo di limone.

Versate la gelatine negli stampini.



- 3 Fate riposare in frigo per 12 ore e servite irrorando con del liquore.



4



5