

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Caramelle gelées

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di zucchero

2 cucchiaini di succo di limone

10 cucchiaini di succo di frutta (del gusto preferito)

1 confezione di fogli di gelatina (12 g in totale)

colorante alimentare (a piacere).

PREPARAZIONE

1 Mettere i fogli di gelatina in ammollo per 10 minuti.



- 2 Nel frattempo, mettere in un pentolino lo zucchero con i 2 cucchiari di limone e i 10 cucchiari di succo di frutta.



- 3 Portare a bollore e far bollire per 5 minuti.



4 Aggiungere del colorante del colore prescelto.

Passati 5 minuti, togliere dal fuoco ed aggiungere i fogli di gelatina ben strizzati e mescolare fino a completo scioglimento.



5 Con un cucchiaino, prendere il composto e riempire degli stampini in silicone, non usare stampini con forme strane.



6 Mettere lo stampo in frigorifero per un paio d'ore, prendere le caramelle e rotolarle nello zucchero.



7 Ed eccole qua.

