

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelatina di fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 confezione di gelatina di frutta alla fragola
350 g di fragole
100 g di zucchero
kirsch.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le fragole e lasciatele macerare nel kirsch e zucchero per 1 ora. Intanto preparate la gelatina alla fragola che poi aggiungerete alle fragole scolate del loro sugo.
- 2 Mettete il tutto in uno stampo e poi in frigo per 2 ore. Sformate la gelatina su un vassoio e servite.