

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Caramelle di Mojito

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



### INGREDIENTI

RUM BIANCO 180 gr

ZUCCHERO 60 gr

ACQUA 70 gr

SUCCO DI LIME 60 gr

FOGLIE DI MENTA 3

COLLA DI PESCE 16 gr

### PREPARAZIONE

- 1 Prendete un pentolino e mettete a bollire l'acqua con lo zucchero e le foglie di menta.



**2** Sciogliete la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda.



**3** Miscelate gli ingredienti insieme ed unite il succo di lime ed il rum bianco.



**4** Versate il composto in un recipiente, fino a raggiungere l'altezza di un centimetro.

Mettete in frigorifero a riposare per un paio di ore.



**5** Passato il tempo necessario per solidificarsi otterrete un risultato simile a questo.



6 Tagliate con un coltello la gelatina a quadretti, della misura che più preferite.



7 Passate ogni quadretto nello zucchero.



8 Servite i quadretti in cucchiaini da finger food.

