

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelatina di fragole

di: *Cookaround*

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.