

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelèe di frutta

di: *hellyna*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **7 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

300 g di zucchero
2 cucchiai di succo di limone
10 cucchiari di succo di frutta del gusto he
preferite
12 g di gelatina in fogli
un pizzico di colorante alimentare
(opzionale).

PREPARAZIONE

1 Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda per 10 minuti.



2 In una casseruola mettete 200 g di zucchero (in questo caso zollette ma va benissimo lo zucchero semolato tradizionale), il succo di limone ed il succo di frutta.



3 Mettete su fiamma media e portate a bollore, continuate la cottura per 5 minuti.



- 4 A piacere potete aggiungere un poco di colorante alimentare per enfatizzare il colore della frutta ma è una scelta personale.

Togliete dal fuoco e aggiungete la gelatina strizzata.



- 5 Mescolare bene il composto e versarlo all'interno degli stampini in silicone, con questa dose otterrete circa 20 caramelle.



- 6 Mettete lo stampo in frigo per 2 ore circa, prendete le caramelle e rotolatele nello zucchero rimasto.



