

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Elvira Bejar Al



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Macrobióticos

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Se puede añadir una cucharada de azúcar moreno si se desea que la gelatina esté mas dulce.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 l de Zumo de manzana
- 250 gr de Fresas
- 1 cucharada de Copos de Agar agar

Preparación:

Paso 1

Licuar las manzanas necesarias para obtener un litro de zumo.

Paso 2

En una cazuela, ponemos a cocer el zumo de manzana junto con una cucharada sopera de copos de agar agar. Cocemos durante 10 minutos aproximadamente, hasta que los copos estén bien disueltos.

Paso 3

Vertemos el zumo hervido en los moldes y añadimos las fresas previamente lavadas y laminadas.

Paso 4

Dejar enfriar en la nevera hasta que la gelatina tome consistencia.