Gelatina con Fresas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: La oveja negra

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.