

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** Cobra



**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.