



Refrescante gelatina de frutas

Ingredientes

4 tazas de zumo de manzana

Una pizca de sal

4 c.c. rasas de copos de alga agar-agar (utilizar la cantidad indicada en el paquete)

3 cucharadas de concentrado de manzana.

Fruta fresca de temporada cortada en trocitos (opcional).

Preparación

Llevar a hervor todos los ingredientes durante 10 minutos, sin tapa y a fuego lento.

Verter en moldes y dejar enfriar hasta que se solidifique. Se puede colocar la fruta fresca en cada molde y verter luego la gelatina encima.

Llevar a hervor todos los ingredientes durante 10 minutos, sin tapa y a fuego lento.

Verter en moldes y dejar enfriar hasta que se solidifique. Se puede colocar la fruta fresca en cada molde y verter luego la gelatina encima.

4 tazas de zumo de manzana

Una pizca de sal

4 c.c. rasas de copos de alga agar-agar (utilizar la cantidad indicada en el paquete)

3 cucharadas de concentrado de manzana.

Fruta fresca de temporada cortada en trocitos (opcional).