




Jelly




Préparation : 10min

Attente : 4h

Les ingrédients pour 4 personnes

Jus de fruit (de votre choix) 50 cl	Sucre 25 g	2 g d'agar-agar <i>(vous pouvez utiliser de la gélatine)</i>
		

Les ustensiles

casserole	ramequin
	

La préparation

1/ Chauffer le jus avec le sucre et l'agar-agar. Mélanger.
Porter à ébullition 30 secondes.

2/ Versez ce liquide dans les ramequins.
Vous pouvez ajouter des morceaux de fruits.

3/ Mettre au réfrigérateur pendant au moins 4h.

4/ Démouler les ramequins.