

domowa frużelina

Autor: **tota**Przepisów: **41** Ocena: **636**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- wiśnie bez pestek (mogą być mrożone), 1/2 kg
- cukier, 1 szkl.
- mąka ziemniaczana, 2 łyżeczki
- żelatyna, 3 łyżeczki
- woda, 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 podgrzewać w garnuszku wiśnie wraz z cukrem, do momentu aż cukier się rozpuści (nie dopuścić do zagotowania się!)
- 2 rozpuścić w 3 łyżkach wody mąkę ziemniaczaną
- 3 żelatynę rozpuścić w minimalnej ilości gorącej wody
- 4 do wiśni dodać rozpuszczoną mąkę i żelatynę, chwile jeszcze podgrzewać mieszając.
- 5 po ostygnięciu masa ma taką żelową konsystencję idealną do gofrów, czy innych deserów.

Twoje notatki do przepisu: