

Sunt excelente la mesele festive, datorita aspectului, mai mult decat placut. Cu siguranta, le voi prepara si de Craciun. De cate ori merg la supermarket, Vlad ma intreaba, daca vreau sa-i cumpar jeleuri. Nu stiu de ce, insa niciodata nu i-am luat cu inima deschisa, nici macar atunci cand aveam o alimentatie mai dezordonata. Citisem despre jeleurile de casa, insa pana acum n-am avut curaj sa le fac. Mi-am facut curaj, si Oau, ce a iesit!!! E foaaaarte simpla reteta. Aveti nevoie de: - 250-300gr fructe, eu am folosit zmeura, dar poti folosi fructul preferat, sau cel pe care il ai la indemana - indulcitor dupa gust (zahar brut, sirop de agave, sirop de artar...) eu am pus 3-4 linguri miere de salcam - 2 lingurite agar agar (sau gelatina pentru persoanele care o folosesc) Mod de preparare: Blenduiti foarte bine zmeurica, apoi o puneti intr-o craticioara, dupa ce da in clocot, adaugati cele 2 lingurite de agar agar. Dupa ce s-a racit suficient, puneti indulcitorul. Amestecati foarte bine, apoi puneti in forme. Eu am ales acei frumosi trandafiri, si inimioarele. Puneti la frigider pentru o ora, dupa care puteti servi . Copiii le vor iubi, va spun din experienta, daca lui Vlad i-au placut, si puii vostri vor fi de aceeasi parere. Like paginii de facebook Cuvinte cu Lumina!!! Va astept acolo in fiecare Zi, cu reteta sanatoase si gustoase!!!