

ANIA STARMACH

Pyszne galaretki

Co kupić?

- 6 dużych, soczystych pomarańczy
- 80g cukru
- 15g żelatyny (około jednej łyżki)
- 2 łyżki wody

Jak przygotować?

1. Żelatynę namocz w wodzie, aby napęczniała (poradę, jak rozpuszczać żelatynę znajdziesz tutaj).
2. Z pomarańczy wyciśnij sok i przelej go przez sitko. NIE wyrzucaj skórek.
3. Sok pomarańczowy podgrzej, dodaj do niego wodę, cukier i żelatynę. Gdy ta się rozpuści, ściągnij garnek z ognia i ostudź płyn.
4. Skórki pomarańczy umieść w foremce na muffinki (dzięki temu nie będą się przewracały).
5. Wypełnij je sokiem pomarańczowym i wstaw na noc do lodówki.
6. Przed podaniem możesz pomarańcze pokroić na mniejsze trójkąty i udekorować bitą śmietaną albo czekoladą.