Albaricoque jalea

Kayısı Peltesi

500 gramos maduras albaricoques
2 vaso de agua
3 cucharadas de almidón de trigo
1 vaso de azúcar granulada

Lavar el albaricoques, escurrir el agua, retire las semillas. Cuele para obtener su jugoso puré.
Ponga el puré en la olla, añadir el agua y el azúcar en ella y mezclar.
Coloque la olla a fuego medio. Mezclar la fécula con 1 / 4 de taza de agua. Cuando la mezcla se convierte en caliente, añadir el almidón poco a poco en la mezcla caliente. Revuelva la mezcla constantemente durante la adición.
Cook por revolviendo constantemente hasta que llegue a la consistencia de pudín de leche.
Verter caliente la gelatina en 4 tazones.
Descanso por un tiempo después de extraerlo de la estufa, y luego colocarlo en la capa más baja de la nevera.
Refrigere por 4 horas al menos, y luego servir.

Nota: debe utilizar almidón de trigo para cocinar esta jalea. Debido a que los otros tipos de almidón no hacer la gelatina tan transparente como almidón de trigo hace.