



Gelatina Di Fragole

Çilek Peltesi



Un kg di fragole
1,5 bicchieri di zucchero
Un bicchiere amido di grano
Tre bicchieri d'acqua

Le fragole si lavano e si puliscono alla sopra si aggiunge zucchero poi si fanno passare dal robot e poi si filtrano.

Alla sopra si aggiunge amido di grano miscelato con l'acqua fredda poi si miscelano bene prima di mettere sopra al fuoco. Poi la miscelata preparata si inserisce sul fuoco medio e si miscela finché arriva alla coerenza.

Dopo si mette nelle tazze quando fresca per un po' e poi si inserisce nella parte inferiore del frigo.

Servirsi dopo aver freddato configurare come volendo.

Nota: Nella preparazione di questo dolce si preferisce di usare le fregole piccole ed odorose.