



Gelatina con Melacotogna

Ayvali Pelte



Tre mele cotogne
Due bicchieri marmellate d'albicocche
5 bicchieri d'acqua
Un bicchiere amido di grano
1,5 bicchieri di zucchero
Una bustina di vaniglia
Per la sopra;
Un bicchierino di noce pestato

- # Una notte prima si sbucciano le mele cotogne poi si taglano in due e si lavano i semi e si fottano infine.
- # Poi tra dei setti di mela cotogna si aggiunge zucchero e poi si mette nella ciotola alla sopra si aggiunge un bicchierino d'acqua poi ricoperta il coperchio di ciotola e si aspetta per una notte.
- # Il giorno dopo si cucinano finché si ammorbidiscono bene effetti di mele cotogne dopo le mele cotogne cucinata si prendono sopra al filtro.
- # Nello stessa pentola si mettono marmellata di albicocca 5 bicchieri d'acqua amido di grano e zucchero si miscelano bene tutti i materiali prima di mettere sul fuoco.
- # La miscelata si mette sul fuoco medio e si cucina sempre con miscelare quando arriva alla coerenza di marmellata si aggiunge vaniglia e si leva dal fuoco.
- # Poi si bagna un vassoio quadrato oppure rettangolare dopo la metà della miscela già preparata si svuota dentro di questo vasaio.
- # Alla sopra si filano bene effetti di mela cotogna sopra delle mele cotogne si svuota l'altra metà della miscelata preparata.
- # Poi gelatina preparata si inserisce nella parte inferiore del frigo e si aspetta per una notte poi il giorno dopo nel momento di servirsi si taglia inquadrato e dalla sopra si pizzicano noce pestato.

Nota: Nella cucina se non esistono robot oppure Blender, marmellata di albicocca si mette su un filtro e sopra si schiaccia con il cucchiaio così diventa liscio.