



Fruzelina malinowa

Autor: Śnieżynka

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Żelatynę wsypać do garnuszka, wlać 2 łyżki zimnej, przegotowanej wody, gdy napęcznieje podgrzać.

Krok 2

Maliny wsypać do garnka, wymieszać z cukrem, włożyć na palnik i gotować 4-5 minut.

Krok 3

Mąkę ziemniaczaną połączyć z 3 łyżkami wody, wlać do malin, zagotować. Pod koniec dodać sok z cytryny i płynną żelatynę, wymieszać.

Krok 4

Gorącą fruzelinę przełożyć do słoiczków, zakręcić zakrętki. Słoiki odwrócić do góry dnem i pozostawić do ostudzenia.

Wskazówki

Przechowywać w chłodnym miejscu.

Składniki:

1/2 kg malin

12-15 dag cukru

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1 płaska łyżka żelatyny

4-5 łyżek wody

1-2 łyżki soku z cytryny