

Gelatina con fiori di sambuco con i nostri succhi di mela



Ingredienti:

25 fiori di sambuco

1 litro di succo di mela di montagna

Zucchero gelificante 2:1

Preparazione:

Versare il succo di mela di montagna sui fiori di sambuco. Lasciare riposare in un recipiente coperto per un giorno. Filtrare e aggiungere il rispettivo di zucchero gelificante. A chi piace più dolce può prendere anche un rapporto di zucchero di 1:1. Portare tutto a bollire e continuare com'è indicata sulla confezione dello zucchero. Alla fine riempire i vasi già preparati.