



Gelatine - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Dessert ? piccole dolcezze ? confetture

Da Grande Diz. Cucina Italiana

Ingr.:
340 gr. di confettura (al gusto preferito)
150 gr. di zucchero
200 gr. di acqua
Susso di 1 limone
30 gr. maizena
30 gr. colla di pesce

Setacciare la confettura e raccoglierla in una ciotola.
Mettere in una casseruola lo zucchero, l'acqua e stemperarvi bene la maizena.
Porre su fuoco dolce e, quando il composto appare vellutato, incorporare la confettura setacciata.
Levatosi il bollore, togliere dal fuoco e stemperarvi la colla di pesce già ammollata.

Foderare con pellicola trasparente una teglia di cm. 17 x 15 e trasferirvi il composto. Lasciarlo rassodare per 8-12 ore: si formerà un foglio gelatino spesso cm. 1,5.
Una volta soda, tagliare la gelatina (con formine, coltello o filo metallico)
Lasciar asciugare i dolcetti per 2 ore e quindi passarli nello zucchero: in una scatola di latta si conservano per 20 giorni circa.

note: io ho fatto mezza dose, una mezza dose con confettura di prugne, una con confettura di albicocche e una con confettura di fichi

