

Фруктовый мармелад на агаре

Ингредиенты

- Пюре - яблочно-банановое 2 баночки по 115 г (пюре можно сделать самим)
- Клюква - протертая с сахаром 3-4 ч.л.
- Коричневый сахар - Демерара 3 ч.л (или любой другой сахар, а можно и вовсе без подсластителя)
- Агар-агар - 1/2 ч.л



Рейтинг блюда: 3.5/5

Процесс приготовления

1

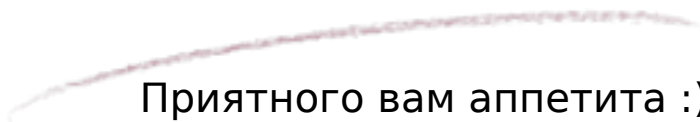
В пюре добавить клюкву, сахар, перемешать и поставить на огонь.

2

После того, как смесь закипит, добавить агар-агар и варить еще 2 минуты, постоянно помешивая.

3

Разложить пюре по силиконовым формочкам и оставить в холодильнике на пару часов.



Приятного вам аппетита :)