

ЯГОДНОЕ ЖЕЛЕ

2 кг ягод (можно замороженные)

4 литра воды

30 г желатина

5 ст.ложек мёда

1. В кипящую воду положить замороженные ягоды, поварить 2мин, дать настояться.

2. Остудив воду до 60 градусов , добавить быстросрастворимый желатин, тщательно перемешать.

3. Разлить по формам, дать остыть и поставить в холодильник на 6-8 часов.



Колотилова Юлия Олеговна
МБОУ ООШ № 25
8-918-462-59-02