

detkityumen.ru

## конфетки-суфле



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

свежая клубника с сахаром, протертая через сито 1 стакан

3 ст л лимонного сока

100 г сахара (этот сахар перетереть с клубникой) я использовала сахара 50 г и то мне показалось очень сладко, вообще, на любителя

2 ст л желатина

Полстакана воды

Приготовление:

Желатин замочить в воде

Прогреть в микроволновке и процедить

Клубнику с сахаром и лимонным соком взбить в блендере

Далее клубнику соединить с желатином, взбивая миксером

Взбиваем долго – 15-20 минут – масса будет сильно увеличиваться

Подготовим форму и застелим дно пергаментом

Выливаем массу в форму, разравниваем и убираем в холодильник на 6 часов

Достаем, опрокидываем форму на сахарную пудру (я пробовала с кокосовой стружкой) и режем на

квадратики,треугольнички и тд

Очень вкусно, быстро, просто, и самое главное - полезно!!! Всем приятного!!!

17.05.2015

[Venezia](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/225/](http://detkityumen.ru/recipe/225/)