ДЕСЕРТ

Домашни желирани кубчета с агар-агар



Домашни желирани кубчета, цветен и интересен десерт за най-малките, по-здравословен от готовите желирани лакомства. Без изкуствени оцветители, без желатин и без добавена захар, само естествена сладост от плодовете и малко агар-агар.

Подготовка: 5 мин **Готвене:** 65 мин **Общо:** 70 мин **Порции:** 6
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Алергени: без основни алергени

Съставки

- 200 мл. 100% натурален ябълков или гроздов сок
- 1 ч.л. агар-агар на прах
- 1-2 с.л. пасиран плод (ягода, банан, круша)

Начин на приготвяне

1. Загряване на сока: Изсипете сока в малка тенджерка и го загрейте на слаб до среден огън, докато започне леко да къкри.
2. Добавяне на агар-агар: Добавете 1 ч.л. агар-агар, като разбърквате енергично с тел или лъжица, за да се разтвори напълно. Варете около 2 минути.
3. Добавяне на пюре: Ако желаете, добавете 1-2 с.л. пасиран плод и разбъркайте отново.
4. Изливане във форми: Изсипете сместа в силиконови формички (за бонбони, лед или мини мъфини).
5. Охлаждане: Оставете да се охлади леко, след което преместете в хладилник за поне 1 час или до пълно желиране.
6. По желание: Можете да добавите малко пюре от тиква или морков за още витамини и цвят.

Съхранение

- Съхранявайте желираните кубчета в затворен съд в хладилника до 3-4 дни. Агар-агарът запазва твърдостта си добре при правилно съхранение в хладилната среда.
- Съхранявайте в хладилник, не при стайна температура, тъй като кубчетата ще се размекнат.

Съвети

- С тази рецепта за домашни желирани кубчета включвате още плодове в менюто, поднесени по нов и забавен начин. Малките ги обожават, особено когато участват в избора на формички!