



Gelatine al limone

Ingredienti

200 g	Zucchero
100 ml	Acqua
n° 2	Fogli di colla di pesce
n° 1	Cucchiaino di acqua di rose (2 fiale)te)
-	Succo di mezzo limone

Per lo stampo

q.b.	Olio di mandorle
q.b.	Zucchero semolato

Preparazione

1. Mettere a bagno la colla di pesce in acqua fredda.
2. Pennellare due ciotoline con l'olio di mandorle e cospargere con abbondante zucchero.
3. In una casseruola mettere lo zucchero, il succo di limone, l'acqua di rose e l'acqua.
4. Portare ad ebollizione e girare con un cucchiaino finchè lo zucchero sarà completamente sciolto.
5. Aggiungere la colla di pesce ben strizzata, spegnere il fuoco e girare finchè la colla di pesce sarà completamente sciolta.
6. Dividere il liquido ottenuto in due ciotole e colorare con colori (alimentari) a piacere.
7. Versare nelle due ciotoline cosparse di zucchero, far raffreddare, poi mettere in frigo per qualche ora.
8. Quando sarà ben freddo e rappreso, rovesciare su un piano cosperso di zucchero e tagliare a dadini di circa 2 cm.