

Gelatina di Petali di Rose (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti    media  up to 40 Min.

- 1 Lavare ed asciugare delicatamente i petali di rose, quindi metterli a macerare con il succo di limone e l'acqua in un contenitore di vetro o acciaio per 12 ore circa.
- 2 Versare petali e succo in una pentola alta e mescolarvi bene il Fruttapec 1:1. Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto circa, mescolando in continuazione ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero. Riportare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per 5 minuti a fuoco vivace. Passare il tutto al passaverdura, quindi rimettere nella pentola il succo passato e bollire ancora 1-2 minuti.

Togliere la pentola dal fuoco e mescolare ancora per 1 minuto facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Versare la gelatina fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

In pentola: 3 Minuti

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1
800 g zucchero
350 ml acqua
300 g petali di rose
150 ml succo di limone