Les bonbons de Saint-Nicolas

Ingrédients :



100 ml de fruits au choix





50 ml d'eau





2 g d'agar agar

Ustensiles :



Balance



Mixeur



Fouet



Casserole



Moule à bonbons en silicone

Préparation :

1. Éplucher et couper les fruits frais
2. Mixer les fruits dans un mixeur
3. Dans une casserole, Porter à ébullition les fruits mixés, l'eau et l'agar agar tout en remuant avec le fouet
4. Mettre la préparation dans un moule à bonbons
5. Mettre le moule au frigo 1 à 2h



Pour la conservation : 3 à 4 jours au frigo.

Bon appétit !

BASTIONS
TOURNAI SHOPPING

DELHAIZE