

Абрикосовый кисель



Что нужно:

- абрикосы - 20 шт;
- вода - 2 литра;
- сахар - 1/2 стакана (можно чуть больше);
- крахмал - 3 ст. л.;
- сок лимона - 1-2 ч.л..

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем в блендере абрикосы, 1 стакан воды, лимонный сок и 4 ст. л. сахара, до абсолютно однородной консистенции.
3. Выливаем абрикосовую смесь в кастрюльку, добавляем оставшуюся воду и сахар и, периодически помешивая, доводим до кипения.
4. Тем временем растворяем крахмал в половине стакана воды.
5. Затем вливаем крахмал, выключаем огонь и тщательно перемешиваем.