

Клубничный кисель



Что нужно:

- клубника - 600 г;
- вода - 1,8 литра;
- сахар - 1 стакан;
- крахмал - 2 ст. л.;
- сок лимона - 1 ч. л..

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Поливаем клубнику лимонным соком.
3. Доводим блендером до однородного состояния.
4. Заливаем в кастрюлю воду, всыпаем сахар и доводим до кипения.
5. Разводим крахмал в половине стакана воды (комнатной температуры) и даём постоять минутку.
6. Добавляем в воду клубничную массу и крахмал.
7. Перемешиваем хорошенько, уменьшаем огонь до слабого и томим 4 минуты (кипеть не должно). Затем убираем с плиты.