



Confiture de framboises à la gélatine



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 grammes de gélatine
500 grammes de framboises
3 cuillères à soupe de stévia (ou tagatesse)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les framboises et portez-les à ébullition.
- 2.** Ajoutez ensuite l'agar-agar.
- 3.** Portez à nouveau à ébullition et ajoutez un substitut de sucre de votre choix (ex. stévia Tagatesse).
- 4.** Remuez encore bien le tout et versez-le ensuite dans un bocal en verre.
- 5.** Recouvrez le bocal d'un couvercle et laissez-le reposer à l'envers.
- 6.** Se conserve 2 à 3 semaines au réfrigérateur.