

GELATINE AL DRAGON FRUIT



GELATINA

1000 g **JELLY**

200 g **CONFRUTTISSIMI DRAGON FRUIT**

20 g succo di limone

Portare tutto ad ebollizione e far bollire per qualche minuto mescolando continuamente, facendo attenzione a non far attaccare al fondo della pentola.

Assicurarsi che non ci sia schiuma in superficie (eventualmente aspettare un attimo), dressare nello stampo di forma desiderata. Lasciare rapprendere a temperatura ambiente per qualche ora.

Sformare e, a scelta, passarle nello zucchero in modo da coprirne la superficie.