

# Gelée de fraises

6 pots de



facile

jusqu'à 20 Min.



## Ingrédients:

### Pour la gelée de fraises:

1500 g de fraises

100 ml eau

1 paquet de Sucre Gélifiant Gelfix

Fraise de Dr. Oetker

- 1 Lavez les fraises et coupez-les en petits morceaux.
- 2 Mettez les fruits dans une grande casserole avec 100ml d'eau. Portez à ébullition sans cesser de remuer pendant environ 10 minutes.
- 3 Passez ensuite les fruits à travers un tamis ou une mousseline à gelée pour en extraire le jus.
- 4 Ajoutez le sucre gélifiant au jus de fraises extrait et portez à ébullition sans cesser de remuer. Cuisez 3 minutes à gros bouillons.
- 5 Remplissez à ras bord les petits pots et fermez-les avec des bouchons à vis. Retournez les pots sur les bouchons pendant environ 5 minutes.