Gem fără zahăr



TIMP DE PREPARARE:
40 min

PORȚII: 1 borcan

NIVEL: ușor

INGREDIENTE (pentru 1 borcan)

- 500 g căpșune
- 350 g Zusto
- 2 g Agar-Agar
- Lavandă sau rozmarin (opțional, tocate mărunt)

METODĂ DE PREPARARE

1. Puneți căpșunele și ierburile într-o cratiță (eventual cu puțină apă, aproximativ 25 ml) și fierbeți.
2. Adăugați Zùsto și Agar-Agar și fierbeți timp de 10 minute.
3. Turnați dulceața în borcane de sticlă, închideți borcanele și depozitați-le cu susul în jos. Se lasă să se răcească la temperatura camerei.
4. Păstrați dulceața într-un loc răcoros.

Notă: prin adăugarea Zùsto, dulceața conține mult mai puțin zahăr decât dulceața obișnuită, dar nici nu se păstrează atât de mult.

Poftă bună!