

Witam szalone dzieciaki. W sobotę - 28 marca przypada Dzień Żelków. Choć są niezbyt zdrowe i przyklejają się do zębów, to ze względu na smak i różnorodność kolorów mają sporo fanów (ja również ja uwielbiam). Raz w roku możemy jeść je bezkarnie, dlatego podaję przepisy na zrobienie żelków w domu. Jakcie kto woli. Jeżeli zechcecie je wykonać, to zalecam - pod okiem rodziców.

Żelki z soku owocowego

Składniki:

- 100 ml dowolnego soku owocowego
- 6 łyżeczek żelatyny w proszku (lub 8 listków żelatyny)
- 1- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżka cukru (mniej lub więcej do smaku)

Sposób przygotowania:

1. Żelatynę wsypać do niedużego garnka. Zalać sokiem owocowym i pozostawić na 5 - 10 min, do napęcznienia.
2. Gdy żelatyna napęcznieje, dodać sok z cytryny i podgrzewać mieszając, aż żelatyna się rozpuści.
3. Dostodzić do smaku i wymieszać, aby cukier się rozpuścił.
4. Płyn rozlać do formy silikonowej na pralinki, pozostawić do ostygnięcia, a następnie wstawić formę do lodówki na co najmniej 1 godz. (a najlepiej parę godzin), aż płyn dobrze stężeje.

Żelki herbaciane

Składniki:

- 100 ml zaparzonej czarnej herbaty
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżka cukru
- 6 łyżeczek żelatyny w proszku (lub 8 listków żelatyny)

Sposób przygotowania:

1. Herbatę wymieszać z cukrem i sokiem z cytryny. Ostudzić.
2. Żelatynę wsypać do niedużego garnka. Zalać zimną herbatą i pozostawić na 5 - 10min, do napęcznienia.
3. Gdy żelatyna napęcznieje, podgrzewać mieszając, aż żelatyna się rozpuści.
4. Płyn rozlać do formy silikonowej na pralinki, pozostawić do ostygnięcia, a następnie wstawić formę do lodówki na co najmniej 1 godz. (a najlepiej parę godzin), aż płyn dobrze stężeje.

Żelki colowe

Składniki:

- 100 ml odgazowanej coca- coli
- 1 łyżka cukru
- 6 łyżeczek żelatyny w proszku (lub 8 listków żelatyny)

Sposób przygotowania:

1. Żelatynę wsypać do niedużego garnka. Zalać odgazowaną coca- colą i pozostawić na 5 - 10min, do napęcznienia.
2. Gdy żelatyna napęcznieje, podgrzewać mieszając, aż żelatyna się rozpuści.
3. Dostodzić do smaku i wymieszać, aby cukier się rozpuścił.
4. Płyn rozlać do formy silikonowej na pralinki, pozostawić do ostygnięcia, a następnie wstawić formę do lodówki na co najmniej 1 godz. (a najlepiej parę godzin), aż płyn dobrze stężeje.

Żelki z galaretki

Składniki:

- 1 opakowanie galaretki o dowolnym smaku
- 100 ml wody

Sposób przygotowania:

1. Galaretkę rozpuścić w 100 ml wrzącej wody.
2. Galaretkę rozlać do formy silikonowej na pralinki, pozostawić do ostygnięcia, a następnie wstawić formę do lodówki na co najmniej 1 godz. (a najlepiej parę godzin), aż płyn dobrze stężeje.

Dziękuję i życzę SAMCZNEGO!!!

malgorzata.skarbowska@sp8sanok.pl