

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso

## Jell-O au jus de citron naturel



Faites bouillir 500 g d'eau.

Ajoutez 2 g d'agar-agar (1 sachet) + 1 pincée de sel. Bien mélangez au fouet pour que la poudre se dilue bien...

Ajoutez aussi 40 g de sucre ou de l'édulcorant + 25 à 30 g de jus de citron pressé. Mélangez.

Versez cette préparation dans des petits ramequins ou des petits bols, laissez refroidir environ 2 h à température ambiante et 2 h ou + au frigo afin que le tout gélifie et dégustez bien frais...

Miam, vos enfants vont adorer ça, c'est sûr !!!...

Vous pouvez varier les parfums à l'infini et même incorporer des petits fruits ou des fruits coupés en morceaux à l'intérieur, pourquoi pas ???

Remarque : Mon jello n'était pas assez gélifié (voir la photo) il aurait fallu que je le laisse encore 1 h ou 2 au frigo et là, ç'aurait été parfait !