Galaretki pomarańczowe

Przepis na znane ze sklepów słodkie galaretki o smaku pomarańczowym.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

25 minut

LICZBA PORCJI:

81 kawałków

SKŁADNIKI:

2 łyżeczki masła
50 g pektyny owocowej
1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
3/4 szklanki wody
200 g cukru
1 szklanka jasnego syropu kukurydzianego
1/8 łyżeczki olejku pomarańczowego
po 5 kropli czerwonego i żółtego barwnika spożywczego
dodatkowy cukier, do obtoczenia

PRZYGOTOWANIE:

1) Posmarować formę o boku 23 cm 2 łyżeczkami masła. Odstawić. Wymieszać pektynę z sodą oczyszczoną i wodą w rondlu. Gotować,

aż piana na wierzchu lekko opadnie.

2) Wymieszać cukier z syropem kukurydzianym w innym, dużym rondlu. Gotować 4 minuty, aż mieszanina zacznie gwałtownie wrzeć. Stopniowo dodawać mieszaninę z pektyną do wrzącej mieszaniny z cukrem. Gotować około 1 minuty, cały czas mieszając.

3) Zdjąć z ognia. Dodać olejek pomarańczowy i barwniki. Wymieszać i natychmiast wlać do formy. Pozostawić w temperaturze pokojowej na 3 godziny, aż galaretka zastygnie.

4) Posypać pergamin dodatkowym cukrem. Wyłożyć zastygłą galaretkę na cukier. Pokroić ją na kwadraty o boku 2,5 cm. Obtoczyć w cukrze.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

3 kawałki zawierają 76 kcal, śladowe ilości tłuszczów (w tym śladowe ilości NKT), 1 mg cholesterolu, 41 mg sodu, 19 g węglowodanów, 0 g błonnika, śladowe ilości białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock