

Желейные вишневые конфеты



На 100 грамм:
Калорийность: **93.09 ккал.**
Белки: **4.65 г.**
Жиры: **2.97 г.**
Углеводы: **11.58 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/zhelejnye-vishnevye-konfety/>

Ингредиенты:

- вишневый нектар 200г
- желатин 10г
- кокосовая стружка 10г

Приготовление:

В вишневом нектаре согласно инструкции замочить желатин. (мне нравится желатин др. Откер: замачивать всего 10 минут и расходится быстро и застывает быстро).

Когда набухнет, расворить желатин полностью (или в микроволновке на 300W на 1-2 минуты, или на водяной бане, но не кипятить).

В формочки залить нектар с желатином, сверху посыпать кокосовой стружкой (можно и орешками колотыми), и поставить застывать в холодильник.

Когда застынут, вытащить из формы, и если формочки большие - порезать на порционные кусочки.

Для того, чтобы желе легче было достать из формы, надо дно формы на немного опустить в горячую воду.