

LA RECETTE DE GELÉE DE FRAISE



LA RECETTE POUR FAIRE UNE DÉLICIEUSE GELÉE DE FRAISE :

Vous vous demandez comment faire une gelée de fraise ou vous avez un reste de pulpes de fraises que vous ne savez pas comment utiliser ? Voici la recette de gelée de fraise de Tête à modeler.

Une recette délicieuse que vous allez pouvoir effectuer en partie avec les enfants et qui vous restera longtemps.

Les ingrédients pour une bonne gelée de fraise :

- 3 kg de fraises à confiture
- 2kg de sucre en poudre
- 1 citron
- 3 sachets de sucre vanillé
- De l'eau

Le matériel pour réussir votre gelée de fraise :

- Des pots de confiture
- 1 louche
- 1 chinois
- 1 cocotte

Gelée de fraise : les étapes de la recette !

1. Préparer une confiture de fraises en suivant la recette : [confiture fraise](#).
2. Remplir les pots de confiture en n'utilisant que les fraises, réserver le jus pour la gelée.
3. Passer le jus dans une passoire à gros trou : un chinois.
4. Ecraser les pulpes au fond du chinois pour enrichir le jus et jeter les petits grains des fraises.
5. Verser le jus de confiture dans la cocotte de cuisson de la confiture et porter à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes.
6. Remplir les pots du jus de confiture de fraise, en refroidissant ce jus deviendra la gelée de fraise ! Fermer les pots et les retourner pendant 2 heures.

>> A voir aussi : toutes nos recettes de confitures et gelées !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Tout le matériel

Les produits indispensables

Les produits complémentaires



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

5,99 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

Indisponible

Réf : 08280



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,49 €



Carnet de recettes à colorier

à partir de

0,99 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

5,94 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,49 €



Sac à tarte en coton

Disponible à partir du
11/11/2021Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://www.10doigts.fr)