

Domácí želatina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 250 ml
- ovocná šťáva 250 ml
- vanilkový pudinkový prášek 1 balíček

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vodu smícháme se šťávou.

Do šťávy dáme pudinkový prášek a vaříme jako klasický pudink podle návodu.

Uvařenou želatinovou hmotou přeléváme vychladlý moučník. Moučník s domácí želatinou necháme vychladnout a ztuhnout. Můžeme servírovat.