

GALARETKA CYTRYNOWA Z TRUSKAWKAMI

Składniki

- 200ml wody
- sok z 3 cytryn
- 2 łyżeczki ksylitolu
- 1 płaska łyżeczka agaru
- 6 truskawek

"Bita śmietana"

- 1 schłodzona puszka mleka kokosowego
 - 1 płaska łyżeczka spiruliny w proszku
 - 1 łyżeczka ksylitolu
-

- wodę zagotować, dodać ksylitol i agar i mieszać przez 2 minuty
- zdjąć z ognia i pozostawić do wystudzenia
- wycisnąć sok z 3 cytryn
- do pucharków włożyć pokrojone truskawki
- wymieszać sok z cytryn z przestudzonym płynem i wlać do pucharków
- włożyć do lodówki na pół godziny
- mleko kokosowe wyjąć z lodówki, oddzielić gęstą część i ubić ją z ksylitolem i spiruliną
- powstałą masą ozdobić galaretkę