

## GELATINA DE LLIMONA I MEL

---



### Ingredients:

- 300 ml de suc natural de taronja o mandarina o llimona.
- Pela de cítrics per la meitat.
- 7 g d'alga agar agar en pols.
- 2 culleres soperes de mel de taronger opc.

### Preparació:

Posa el suc de cítric a escalfar en una olla i abans que arrenqui el bull, afegir l'agar agar sense parar de remenar. Passats 10 minuts apagar el foc i deixar refredar entre 30-40 minuts fora del frigorífic o al bany maria amb aigua freda. I tot seguit, afegirem la mel que remenarem fins que es dilueixi bé. Si vols aquí pots afegir més suc de llimona per mantenir més les vitamines. Posar el líquid dins dels motllos naturals o bé altres que tinguis o gots i deixar acabar de refredar 20 minuts més o fins que la gelatina quedi dura.

### Alternatives:

Si no vols utilitzar suc natural, pots fer-ho amb aigua o llet o beguda vegetal, caldo de sopa, infusions... pots afegir espècies i també trossets de fruita fresca o deshidratada dins dels motlles. Es recomana no posar les que tenen llavors com magrana, mora... [a www.olgabrunner.es](http://www.olgabrunner.es) tens més info de com utilitzar l'agar agar.

### Anotacions:

La mel no pot bullir, perquè és neurotòxica per això s'afegeix al final i és opcional. A la recepta la poso perquè serveixi de remei divertit pel mal de coll.