
BEVANDE

PREPARAZIONE con gelatina in fogli

[DOSE PER UN BICCHIERE]

Mettere un foglietto di gelatina in ammollo in acqua freddissima.

Dopo 8 minuti, passare il foglietto in un padellino e farlo sciogliere a fiamma molto bassa.

Non appena la gelatina è ben disciolta aggiungerla al liquido che si vuole addensare mescolando dolcemente (molto lentamente in presenza di bevande gassate), lasciare poi riposare in frigorifero per due o tre ore.

PREPARAZIONE con amido di mais modificato

[DOSE PER UN BICCHIERE]

Versare 5 grammi (una punta di cucchiaino da caffè) di mais modificato nel liquido che si vuole addensare e mescolare dolcemente per una decina di secondi.