

Сметанное желе



На 100 грамм:
Калорийность: **58.68 ккал.**
Белки: **3.76 г.**
Жиры: **3.54 г.**
Углеводы: **3.09 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/smetannoe-zhele/>

Ингредиенты:

- сметана 10% 300 гр
- желатин 25 гр
- гранат 125 гр
- вода 400 мл
- заменитель сахара - по желанию

Приготовление:

Желатин замочите в 400 мл горячей воды. Нужно, чтобы он полностью растворился. Затем добавьте в полученный раствор сметану, хорошо размешайте. На дно формы для желе выложите слой гранатовых зерен, залейте желейной смесью. Поставьте застывать в холодильник на 2 часа. Затем досыпьте еще гранаты, чтобы они распределились по желе. Снова поставьте в холодильник (лучше на всю ночь). После этого посыпьте сверху гранатами остывший десерт.