AROMATA COCINA

Glaçons mous (alcoolisés)



Préparation: 5 mins

Ingrédients (pour 10 glaçons) :

1 sachet de 2g d'agar-agar
10 cL d'alcool
10 cL de liquide (eau, sirop, jus, etc.)
25g de sucre

Préparation de la recette:

Disperser l'Agar-agar mélangé au sucre dans le liquide et l'alcool.
Porter à ébullition pendant 1 minute tout en remuant.
Verser le mélange dans un bac à glaçons ou autre contenant résistant à la chaleur (en silicone). Laisser prendre en gel ou les congeler.
Démouler et/ou couper en dés. 4. Servir en accompagnement ou dans une boisson.