



## **Jujubes maison à l'érable - seulement trois ingrédients**

RECETTES - DESSERTS - TEMPS DES SUCRES



NOMBRE DE PORTION : 125

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

---

TEMPS DE REPOS : 2H

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

# Ingrédients

---

Recette offerte par les **PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES ACÉRIQUES DU QUÉBEC**

- 80 ml (environ 1/3 tasse) de sirop d'érable (de préférence foncé pour son goût robuste)
- 45 ml (3 c. à soupe) d'eau
- Feuilles de gélatine (pour 14 g)
- Si désiré, sucre d'érable fin pour décorer

# Préparation

---

1. Dans une casserole, mélanger les liquides, porter à ébullition, puis retirer du feu.
2. Faire gonfler la gélatine dans de l'eau froide, puis l'ajouter au mélange en remuant.
3. Verser dans des très petits moules en silicone en forme d'ours ou autres (environ 1 cm x 2 cm)
4. Réfrigérer 2 heures avant de démouler.
5. Saupoudrer de sucre d'érable fin, si désiré.

**CONSERVATION :** Au réfrigérateur et à déguster dans les 3 ou 4 jours