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 ACÉRICOLES 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’oursons 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