

## DOCES (CERCA DE 300ML)



### Ingredientes

- 300 g de morangos cortados
- 200 ml de água
- 1 saqueta de gelatina sem aroma (7g)
- 2 colheres doseadoras de Stévia em pó
- 1 colher de sumo de limão

### Preparação

***Dissolver a gelatina em água fria.***

***Numa panela, juntar os morangos cortados com a gelatina e aquecer a lume forte até ferver.***

***De seguida, baixar a lume brando e aquecer durante 25 minutos e com uma colher de pau amassar a fruta.***

***Apagar o lume, adicionar 2 medidas de stévia e misturar.***

***Colocar a mistura obtida num pote de doce e deixar arrefecer.***

***Esta receita pode ser utilizada com outras frutas, nomeadamente pêsegos (neste caso são necessários 10 pêsegos).***

***Bom apetite!***