

## Frużelina malinowa do tortu



## Składniki

350 g malin

2 łyżki cukru

1 łyżka mąki

ziemniaczanej

sok z ½ cytryny

## Opis wykonania

Frużelina to nic innego jak owoce w żelu. Stanowią doskonały dodatek do każdego deseru - lodów, gofrów, naleśników, serników czy tortów. Owoce często wykorzystywane do przyrządzania frużeliny to na maliny.



Maliny umieść w garnku, dodaj cukier oraz sok z cytryny. Zagotuj.



Odlej około 1/3 szklanki soku z garnka i wymieszaj z mąką ziemniaczaną.



Przelej z powrotem do garnka i wymieszaj. Zagotuj, odstaw z ognia do przestudzenia.