

Jeleuri de morcovi



Aceste jeleuri de morcovi au fost facute pentru Bogdi meu scump, ca echivalent, un pic mai sanatos (si astea sunt pline de zahar dar macar n-au E-uri), la jeleurile frumos colorate si atragatoare din magazin.

L-a incantat prima data forma lor (le-a ametit un pic prin farfurie, jucandu-se ☺), si apoi gustul.

Momentan sunt multumita de cum au iesit dar cu siguranta voi mai testa si alte variante!! Poate si un adaos de biscuiti pisati ar fi o idee buna...nu stiu, voi reveni cu noutati, cand le am :))

O alta reteta faina cu morcovi gasiti aici: [Biscuiti cu morcov](#)

Ingrediente pentru cca. 50 de jeleuri:

- 500 g morcovi
- 400 g zahar

- 2 lamai sau portocale
- 100 ml apa rece
- 2, 3 pliculete zahar vanilat (optional)
- 5, 6 linguri nuca de cocos

Sfat: daca gusta si cei mari ☐ , puteti adauga 1 fiola/sticluta de esenta de fistic in **bomboanele de morcovi!**



Mod de preparare:

Curatati de coaja si spalati bine morcovii. Dati-i pe razatoarea mica si amestecati-i cu zaharul. Lasati deoparte timp de 3 ore pentru a-si lasa zeama. Mai amestecati, din cand in cand:



Adaugati apoi apa, zeama de lamaie sau portocala, vanilia si amestecati totul foarte bine. Fierbeti compozitia, pe foc mic, timp de aprox. 1 ora sau pana cand scade zeama.

Ca o dulceata de morcovi!!! :))



Lasati compositia sa se raceasca la frigider, timp de inca o ora.
Luati apoi cate o lingurita din compositie si formati, in palme,
jeleuri in forma de bulgarasi:



Laura Sava

Dupa ce sunt formate, dati-le prin nuca de cocos si serviti-le imediat!

Se tin la rece pana la urmatoarea degustare, pentru ca nu le prieste caldura ☐

*Laura
Sava*



Sunt foarte satioase (si dulci), asa ca va sfatuiesc sa le mancati cu atentie! Cu cat stau mai mult la frigider, cu atat mai bune devin! Desigur, va trebui sa le pastrati intr-o cutie care se inchide ermetic.