

## Piccole gelatine di tè verde con fiori e frutta

**Dolce**

**Difficoltà:** Facile

**Tempo di preparazione:** 40 minuti (+ 2-3 ore in frigorifero)

**Ingredienti (per 4 persone):**

- 200 ml di acqua
- 1 cucchiaino abbondante di tè verde in foglie
- 2 cucchiari rasi di zucchero
- 1/2 cucchiaino di agar-agar in polvere
- 4 manciate di frutti di bosco misti a piacere
- qualche fogliolina di menta fresca
- 1 manciata di fiori eduli

### Preparazione

Sciacquate i frutti di bosco, asciugateli delicatamente e divideteli in 4 parti uguali.

In un pentolino portate a bollire l'acqua, poi spegnete la fiamma e lasciate in infusione almeno per 5 minuti le foglioline di tè verde.

Filtrate attraverso un colino, dolcificate con lo zucchero e rimettete sul fuoco.

Non appena il tè giungerà a ebollizione, unite l'agar-agar e tenete sul fuoco, sempre a fiamma vivace, per un paio di minuti, mescolando di continuo.

Filtrate ancora una volta attraverso un colino, lasciate intiepidire per una buona mezz'ora e versatene uno strato di 1 centimetro in 4 stampini di silicone.

Riponete in frigorifero finché non si solidifica.

Solo a quel punto adagiate i frutti di bosco e le foglioline di menta, che avrete lavato.

Ricoprite tutto con la gelatina di tè verde e lasciate in frigorifero almeno per 2-3 ore.

Al momento di servire immergete velocemente gli stampini in acqua calda e poi girateli in piatti individuali.

Portate in tavola le gelatine di tè verde, guarnendo con fiori eduli (cioè commestibili).

