# Pâtes de fruits à la framboise

Des petits carrés fruités et fondants, pris à l'agar-agar et roulés dans le sucre. Une confiserie facile à offrir.

| 20 personnes | 15 min préparation | 12 min cuisson | 27 min au total | moyen niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 400 g de framboises
- 300 g de sucre
- 6 g d'agar-agar
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 50 g de sucre cristallisé pour rouler

## Préparation

1. Mettre les framboises dans le bol et mixer.
   **30 sec / vitesse 8**
2. Passer la purée au tamis. Remettre la purée dans le bol.
3. Ajouter le sucre, l'agar-agar et le jus de citron.
4. Cuire en remuant jusqu'à épaississement.
   **12 min / 100°C / vitesse 2**
5. Verser dans un moule chemisé et laisser prendre 2 heures.
6. Démouler, découper en carrés et rouler dans le sucre cristallisé.

**Le conseil de Tiha**
Dès que le mélange est versé, laisse-le tranquille : le moindre mouvement fait casser la prise.

**Conservation :** 2 semaines dans une boîte hermétique.