

GOMINOLAS



Ingredientes

2 sobres de gelatina neutra en polvo

200 g de agua

300 g de azúcar

1 sobre de gelatina de frutas en polvo (sabor a elegir), (sabor a elegir)

al gusto Azúcar (para rebozar), (para rebozar)

al gusto aceite de girasol (un vaso), (para el molde)

Preparación 1. 1. Ponga en el vaso la gelatina neutra, el agua y el azúcar. Programe 5 min/100°C/vel 2.

2. Incorpore el sobre de gelatina con sabor, mezcle 10 seg/vel 4 y después, programe 5 min/100°C/vel 2.

Vierta la mezcla en un molde (previamente engrasado con aceite de girasol) y deje reposar 12 horas a temperatura ambiente.

3. Corte las gominolas (puede hacerlo con cortapastas de diferentes formas) y rebócelas en azúcar.

Comentarios y consejos

Puede utilizar moldes individuales de diferentes formas.

