

Gominolas

INGREDIENTES:

- 2 sobres de gelatina neutra en polvo
- 200 gr de agua
- 400 gr de azúcar
- 1 sobre de gelatina de frutas en polvo
- 1 cucharada de aceite de girasol



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el agua, la gelatina neutra y 200 gr de azúcar. Caliente **5 min/ 100°C/vel 2**.
2. Incorpore la gelatina con sabor y mezcle **10 seg/ vel 4**. Programe **5 min/ 100°C/vel 2**. Mientras tanto, engrase con el aceite un molde cuadrado de aproximadamente 20 cm. Vierta la mezcla en el molde y deje reposar 12 horas a temperatura ambiente.
3. Con un cuchillo bien afilado, corte las gominolas y rebócelas en el azúcar sobrante. Sirva o conserve en un recipiente hermético.

Gominolas de mango

INGREDIENTES:

- 2 sobres de gelatina neutra en polvo (20 g)
- 200 gr de mango maduro
- 150 gr de azúcar
- 1 sobre de gelatina de frutas tropicales en polvo 85 g
- 1 cucharada de aceite de girasol

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el mango y triture **30 seg/vel 7**. Con la espátula baje la trituración hacía el fondo del vaso.
2. Añada 100 g de azúcar y programe **5min/100°C/vel 1**. Mientras tanto, unte con aceite de girasol un molde de silicona para bombones y reserve.
3. Incorpore la gelatina neutra y la gelatina de sabor tropical y mezcle **1min/vel 3**. Vierta la mezcla en el molde preparado y deje reposar 12 horas en el frigorífico. Desmolde, reboce en 50 g de azúcar y sirva.

SUGERENCIA:

Puede utilizar moldes individuales de silicona de diferentes formas, las cubiteras o usar una bandeja y luego cortarlo. Se puede hacer con diferentes frutas excepto la piña que tiene una enzima que impide que la gelatina cuaje.

Tiempo: 10 minutos + 12 horas para que cuaje. **Raciones:** 36 unidades aprox.

Ana Parra
Team Leader
<http://thermomix-sabadell.es/parra/>

VORWERK

thermomix