

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)
- Azúcar (para rebozar)
- Aceite de girasol (para el molde)

Preparación

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.

Sugerencia

Puede utilizar moldes individuales de diferentes formas.



Receta del Libro Simplemente Espectacular de Thermomix.