



GOMINOLAS

INGREDIENTES

- 1 sobre de gelatina de sabor.
- 2 sobres de gelatina neutra.
- 200 g de agua.
- 300 g de azúcar.

PREPARACIÓN

1. Se vierte en el vaso el agua, el azúcar y los dos sobres de gelatina neutra y se programa 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2.
2. Pasado este tiempo se añade la gelatina de sabor, se programa 10 seg. a velocidad 4.
3. Se vuelve a poner 5 minutos, temperatura 100° c. velocidad 2.
4. Se prepara un molde o fuente y se engrasa a fondo con aceite de girasol.
5. Se vierte el contenido del vaso en los moldes, y se deja reposar 12 horas a temperatura ambiente.
6. Pasado este tiempo se corta con unas tijeras a trocitos y se reboza en azúcar.

<http://www.todothemomix.com>

Mar8i.Carmen@todothemomix.com

Teléfonos 918454334 y/o 651583431