



GOMITAS DULCES

Instrucciones:

- En una olla agregar el agua junto con la gelatina del sabor elegido y removemos hasta que se haya disuelto, no te preocupes por su consistencia disolver la gelatina por completo por que cuando la colocamos al fuego terminara de disolverse.
- Agregamos la gelatina neutra, la mezclamos un poco y la dejamos reposar 10 minutos reposar, para que se hidrate.
- Terminado su tiempo llevamos la olla al fuego y se deja a fuego medio sin dejar de remover hasta que la gelatina se haya disuelto por completo. Tener cuidado no hierva en ningún momento por que puede estropearse.
- Una vez lista, colocamos la gelatina en un jarro y a continuación rellenamos el molde que haya elegido poniendo un poco de gelatina en el molde de silicona.
- Lo llevamos a la nevera donde la dejamos 1 una hora.
- Pasando el tiempo la gelatina habrá solidificado así que ya podemos sacar las gomitas de los moldes de silicona y listo ya puede disfrutarlas!

Ingredientes:

- Las gelatina a gusto tuyo
- 1 sobre gelatina sin sabor
- 1 sobre gelatina sabores al gusto
- 110 ml de agua

Celestina

— BAZAR & DECO