

Receta Gomitas Caseras

Esta receta de gomitas es muy sencilla y el resultado es igual que las compradas. Se pueden utilizar para mesa dulce, para hacer cajitas con bombones de chocolate, souvenirs o ¡para comerlas solas!



TIEMPO DE PREPARACIÓN

15 min



INGREDIENTES

- 14 g. Gelatina sin sabor
- 1 sobre Gelatina Tipo Mogul de sabor a elección
- 125 g. Azúcar común
- 125 cc Agua

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Colocar en una olla 14 g. de gelatina sin sabor con un sobre de gelatina del sabor que te guste (preferentemente de gelatina Mogul). Agregar 125 g. de azúcar común mezclando bien.
14 g. Gelatina sin sabor, 1 sobre Gelatina, 125 g. Azúcar común
2. Incorporar a las gelatinas 125 cc de agua mezclando con cuchara de madera y llevar a fuego suave revolviendo constantemente hasta que hierva.
125 cc Agua
3. Rociar el molde con rocío vegetal.

Una vez que haya alcanzado el hervor, retirar del fuego y colar toda la preparación (para una mejor distribución se puede poner en una jarra con pico o colocar directamente en el molde). Llevar a la heladera por 2 horas.
4. Desmoldar con mucho cuidado. Para finalizar se pueden pasar por azúcar o dejarlas solas.

Al sacarlas de la heladera pueden quedar a temperatura ambiente.

NOTAS

Para esta receta se utilizó la gelatina Mogul, ya que el resultado es igual a las compradas.



La casa de las mil tortas

www.lacasadelasmitortas.com