



RECETAS DIVERTIDAS Y SALUDABLES



HOY: GOMINOLAS CASERAS





ANTES DE EMPEZAR...



NO OLVIDES LAVARTE BIEN LAS MANOS





¿QUÉ INGREDIENTES NECESITAMOS?



GELATINA NEUTRA
6 LÁMINAS o 1 SOBRE



AGUA CALIENTE
100 MI



AZÚCAR



ZUMO DE NARANJA NATURAL
100MI





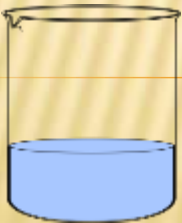
¿CÓMO LO COCINAMOS?

1



PONEMOS LAS LÁMINAS DE GELATINA A REMOJO EN AGUA (TEMPLADA) Y LAS DEJAMOS REPOSAR UNOS 2 MINUTOS.

SI SE TRATA DE GELATINA EN POLVO MEZCLAMOS CON EL AGUA CALIENTE DIRECTAMENTE.



CALENTAMOS 100 ML DE AGUA



2





RETIRAMOS LAS
LÁMINAS DE GELATINA
NEUTRA PUESTAS A
REMOJO Y AHORA LAS
MEZCLAMOS CON EL
AGUA CALIENTE

3



REVOLVEMOS BIEN
HASTA QUE LA
GELATINA SE HAYA
DISUELTO EN EL AGUA





AÑADIMOS LOS 100MI
DE ZUMO DE NARANJA
NATURAL

4



Y LE AGREGAMOS EL AZÚCAR U
OTRA ALTERNATIVA MÁS
SALUDABLE COMO PUEDE SER LA
PANELA.



REVOLVEMOS BIEN DURANTE UNOS POCOS MINUTOS
Y VERTEMOS EN LOS MOLDES





5

YA ESTÁN PREPARADAS, AHORA SOLO QUEDA ENFRIARLAS EN LA NEVERA DURANTE UN PAR DE HORAS Y LISTAS PARA PROBAR!!!

