



GOMINOLAS

INGREDIENTES:

- 2 sobres de gelatina neutra en polvo
- 1 sobre de gelatina de sabor en polvo
- 300 g de azúcar
- 200 g de agua, leche o zumo
- Aceite de girasol para engrasar el molde

PREPARACIÓN:

1. Ponemos en el vaso el agua, el azúcar y los 2 sobres de gelatina neutra y programamos **5 minutos / temperatura 100°/ velocidad 2.**
- 2.-Pasado ese tiempo, añadimos la gelatina de sabor y programamos **10 segundos / velocidad 4.**
- 3.-Volvemos a programar **5 minutos / temperatura 100°/velocidad 2.**
- 4.-Engrasamos un molde o una fuente con aceite girasol. Vertemos el contenido del vaso y lo dejamos **reposar durante 12 horas a temperatura ambiente.**
- 5.-Pasado este tiempo, lo cortamos en trocitos y rebozamos con azúcar.