

Gomitas de dulce



Ingredientes

400 gr. de azúcar
1/4 l. de agua
2 sobres de gelatina sin sabor
1 sobre de gelatina de sabor
azúcar para decorar
cortador de galletas



MEmanualidadeseducativas

Instrucciones

Coloca la gelatina sin sabor, el azúcar y el agua al fuego, remueve sin parar con una cuchara de madera hasta que hierva, añade la gelatina con sabor. Deja que hierva hasta que espese, reduce el fuego y sigue removiendo durante 5 minutos más.

Vuelca la mezcla en un molde , y déjala mínimo 12 horas.

Por ultimo, corta los caramelos con un molde y báñalos en azúcar, mételas en la nevera y luego de un rato ya estarán listas para probar.