

## GOMINOLAS CASERAS



### INGREDIENTES:

<p>200 ml ZUMO DE NARANJA</p>	<p>120 gr. de GELATINA</p>	<p>80 gr. AZÚCAR</p>
-------------------------------	----------------------------	----------------------

La gelatina es neutra

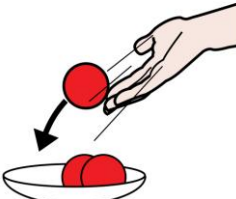
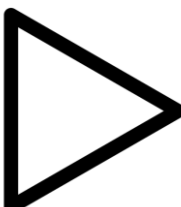

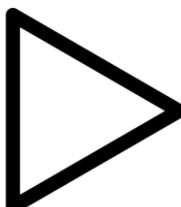


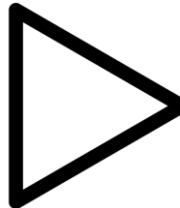


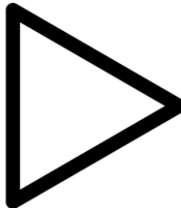





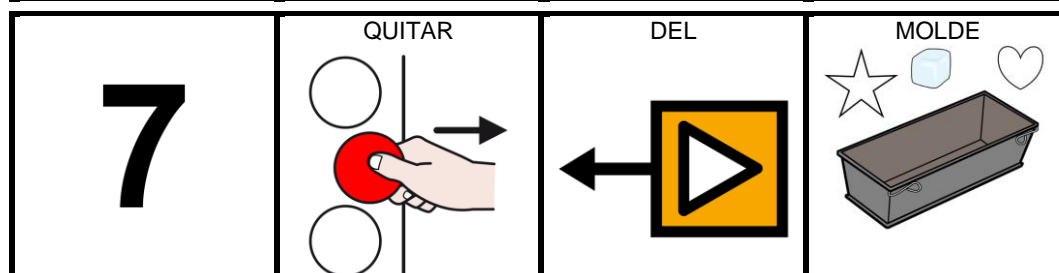
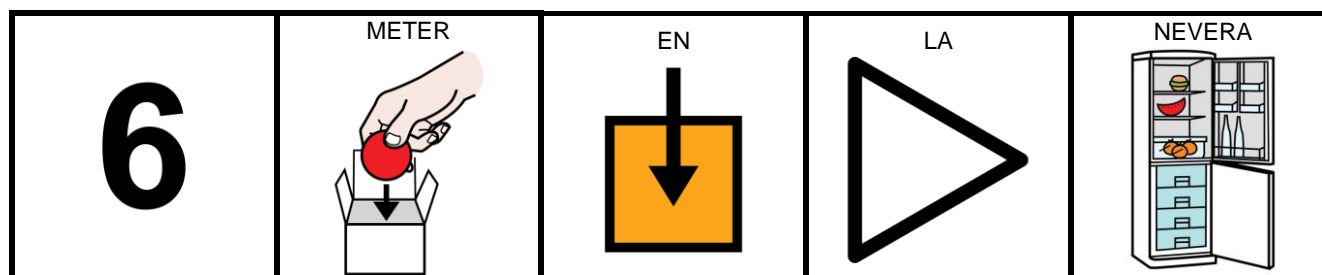
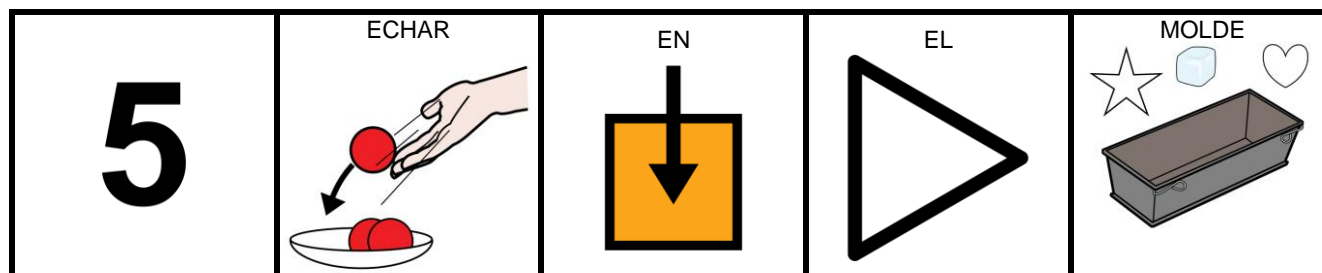
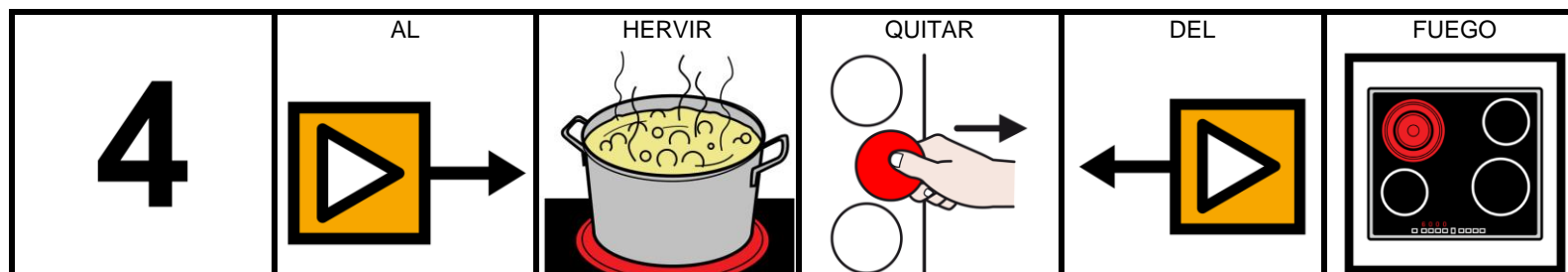
### UTENSILIOS DE COCINA:

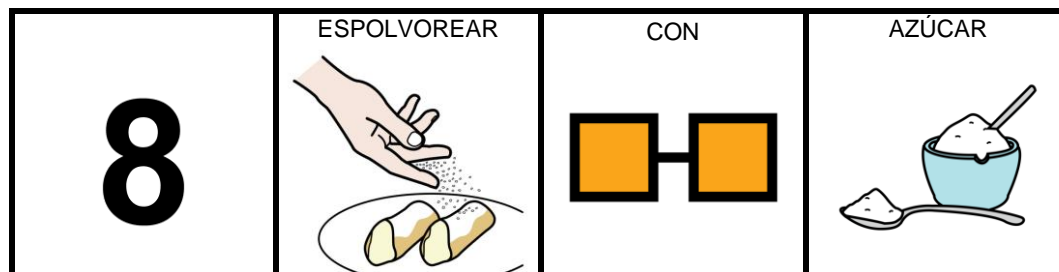
<p>CAZO</p>	<p>BATIDOR</p>	<p>MOLDES DE FORMAS</p>	<p>COCINA</p>	<p>NEVERA</p>
-------------	----------------	-------------------------	---------------	---------------



# ELABORACIÓN

1	ECHAR 	EL 	ZUMO DE NARANJA 	LA 	GELATINA 	Y 
	EL 	AZÚCAR 	EN 	EL 	CAZO 	
2	CALENTAR 					
3	REMOVEDOR 					





#### ELABORACIÓN:

En un cazo se echan el zumo, la gelatina y el azúcar. Se pone a fuego suave. Irá espesando y vamos removiendo con un batidor para que no se hagan grumos.

Cuando dé el primer hervor y ya haya espesado lo podemos retirar del fuego. Echamos en los moldes de formas de silicona (si utilizamos moldes de plástico es necesario untarlos con aceite de girasol). Dejamos que se enfríe y lo metemos en la nevera hasta el día siguiente o pasado ocho horas. Desmoldar y espolvorear con azúcar.

#### SUGERENCIAS:

Se puede cambiar el zumo de naranja por otros zumos. Si es natural mucho mejor.

Se puede sustituir el zumo por agua y cambiar la gelatina neutra por una de sabores.