

Creador: Monónimo **Recetizador:** chama



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 sobre de gelatina de sabor (fresa, naranja, piña...)
- 1 sobre de gelatina neutra
- 200 ml. de agua
- 150 gr. de azúcar

Preparación:

Paso 1

Pon a calentar el agua en una cazuela. Antes de que empiece a hervir, echa la gelatina neutra y remueve. Después vierte la gelatina de sabor y remueve. Añade el azúcar y remueve hasta que se disuelva. Vierte el líquido en un recipiente y bate hasta que la mezcla quede esponjosa. Deja reposar unos minutos y bate de nuevo. Vierte el contenido sobre moldes con formas o una cubitera y deja enfriar (espolvorea Maizena para que no se peguen). Déjalo reposar unas horas hasta que se solidifique. Desmoldar y servir espolvoreadas con azúcar. Repite la receta con cada gelatina de sabor, de esta forma obtendrás golosinas de diferentes sabores y colores.