PIRULETAS DE NUBES DE FRESA Y VIOLETAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

INDESCRIPTIBLES....., HAY QUE HACERLAS

Ingredientes para 10 personas :

- 100 GR. de GELATINA DE FRESA EN SOBRE
- 20 GR. de GELATINA NEUTRA
- 200 ML. de AGUA
- 200 GR. de AZÚCAR
- AZÚCAR GLASS PARA ESPOLVOREAR
- 1/2 CUCHARADITA de PASTA DE VIOLETAS
- COLORANTE EN PASTA ROSA Y LILA

Preparación:

Paso 1

EN UN CAZO PONEMOS LA GELATINA NEUTRA CON EL AZÚCAR Y LA MITAD DEL AGUA Y LO PONEMOS A COCER. EN UN BOL PONEMOS EL RESTO DEL AGUA CON LA GELATINA DE FRESA APARTE. CUANDO EMPIECE A HERVIR DEJAMOS 4 MINUTOS Y AÑADIMOS LA GELATINA DE FRESA. DEJAMOS COCER OTROS 4 MINUTOS Y APARTAMOS. DEJAMOS TEMPLAR UNOS 3 MINUTOS.

Paso 2

PONEMOS LA GELATINA EN EL BATIDOR CON VARILLAS Y MONTAMOS. MIENTRAS SE MONTA PONEMOS EL AZÚCAR GLAS EN UN COLADOR Y LO ESPOLVOREAMOS EN UN PAPEL DE HORNO. COLOCAMOS LOS PALITOS PARA LAS PIRULETAS Y RESERVAMOS. CUANDO LA GELATINA ESTÁ MONTADA, AÑADIMOS EL COLORANTE ROSA Y BATIMOS DE NUEVO UNOS MINUTOS. PONEMOS LA MEZCLA EN UNA MANGA PASTELERA CON BOQUILLA LISA, RESERVANDO UN 2 CUCHARADAS DE PASTA.

Paso 3

A LA PASTA RESTENTE LE AÑADIMOS LA PASTA DE VIOLETAS Y EL COLORANTE LILA Y VOLVEMOS A BATIR. METEMOS EN LA MANGA CON BOQUILLA RIZADA PEQUEÑA.

Paso 4

CON LA MEZCLA ROSA HACEMOS MONTONCITOS SOBRE LOS PALITOS Y CON LA DE VIOLETAS HE PUESTO UNA "L". ESPOLVOREAMOS CON AZÚCAR GLAS POR ENCIMA DE LAS PIRULETAS Y DEJAMOS SECAR HASTA QUE NO SE PEGUEN EN LOS DEDOS.