GOMINOLAS CASERAS DE FRUTAS NATURALES

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

Creador: karma **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de puré o zumo de frutas
- 200 g de agua
- 100 a 200 g de azúcar
- 8 g de agar-agar en polvo

Preparación:

Paso 1

Ponemos a hervir el agua, y cuando hierva, espolvoreamos sobre ella el agar-agar en polvo y sin apartar del fuego, removemos constantemente dejando hervir durante dos minutos más. Aparte, mezclamos el puré de fresas o el zumo de naranja con el azúcar (150 g). Pasados los dos minutos,retiramos del fuego el agar-agar, mezclamos con la fruta, y volvemos a poner al fuego, y seguimos removiendo sin parar durante 2 minutos más.

Pasado ese tiempo echamos la mezcla en el molde o moldes elegidos y dejamos enfriar a temperatura ambiente. En una hora estará listo, pero si se va a conservar más tiempo, es recomendable introducir las golosinas en el frigorífico. Se pueden conservar en un tarro de cristal tapadas durante una semana aproximadamente, aunque es difícil que los peques aguanten tanto tiempo sin devorarlas. Si queremos hacer un postre con gelatina muy original podemos preparar estas naranjas de gelatina. Para ello, lavaremos muy bien la piel de las naranjas antes de exprimir bien el zumo. Luego con cuidado vaciamos las cáscaras de naranja, y echamos la mezcla en las mitades, dejando que cuajen en el frigorífico. Una vez gelatinizadas, tan sólo tenemos que cortar las mitades de gelatina con la cáscara en cuartos, como se muestra el la imagen.