NUBES TIERNAS SANAS Y ESPONJOSAS

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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
El truco esta en que lleva poquísima azúcar son mucho mas sanas y están deliciosas, y sanas

Descripción:

¿A qué saben las nubes????????? uhmmmmmm son deliciosas, suaves y no tienen nada que ver con las compradas, la verdad es que me han maravillado.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 sobre gelatina fresa
- 6 hojas de gelatina neutra
- glucosa o azúcar invertido 2 CUCHARADAS
- 200 ml de agua
- 100 gramos de azúcar glass

Preparación:

Paso 1

Primero, dejé las hojas de gelatina en agua fría a hidratar. Puse el agua a calentar, le quite un poquito de agua para deshacer la gelatina de frambuesa. Cuando está caliente el agua, añado el azúcar (yo lo hice con azúcar invertido, receta aquí pero sirve normal). Cuando está integrado el azúcar y el agua hirviendo, se añade la gelatina de frambuesa ya retirada del fuego y las hojas de gelatina neutra, se revuelve durante unos minutos hasta que esté todo integrado, se introduce en un molde hondo y se deja una hora de reposo. Se monta con varillas hasta que se forme una crema con mucho aire, se coloca en un molde forrado de film (también se tapa con film por arriba) y se mete en la nevera toda la noche. Se saca, se despega el film con cuidado, después lo cortas en trozos cuadrados (o con la forma que quieras). Yo lo dejé reposar unas horas. Bueno, la verdad es que en este espacio de tiempo me desaparecieron la mitad de las nubes, así que para las últimas fotos quedaron pocas. Aquí les añadí un poco de azúcar glass para que no se disparen las calorías y os digo que está delicioso. No duraron nada de nada.