



GOMITAS MEXICANAS

Ingredientes:

Gomitas rojas

2 sobres de grenetina 7g c/u

1 sobre de gelatina comercial de fresa 125g

1 taza de agua

1 cucharadita de chile piquín en polvo

-Gomitas verdes

2 sobres de grenetina 7g c/u

1 sobre de gelatina comercial de limón 125g

1 taza de agua

-Gomitas blancas

2 sobres de grenetina 7g c/u

1 sobre de gelatina comercial de horchata ó vainilla ó de leche

1 taza de agua

Spray en aerosol ó aceite para engrasar los moldes

Bolsitas de celofán

*Utensilios

1 bol ó recipiente

Ollita pequeña

1 cuchara de madera ó normal

2-3 moldes de silicon de varias porciones de forma divertidas (piezas de rompecabezas, piñas, sombreros etc etc)

1 charola ó tabla de plástico ó madera, tapa de plástico que sirva para colocar debajo de cada molde de silicón.

Bolsitas de celofán

Listones verdes, blanco y rojo

Tijeras

Procedimiento:

Modo de preparación:

- 1) Vacía en un bol la grenetina con el sobre de gelatina comercial de fresa. Mezcla.
- 2) Coloca en el fuego la ollita con 1 taza de agua. Calienta por 2 minutos a fuego bajo. Agrega la grenetina con la gelatina y mezcla constantemente hasta que se disuelva por completo. Agrega el chile piquin, mezcla y retira del fuego.
- 3) Vacía en los moldes de silicón ligeramente engrasados. Refrigera hasta que cuajen por completo.
- 4) Repite el mismo procedimiento con la gelatina de limón y de horchata.
- 5) Una vez que termines con los 3 colores y estén completamente cuajados, coloca en una misma bolsita de celofán 2-3 piezas de cada color.
- 6) Amarra la bolsita con 3 listones: verdes, blanco y rojo.
- 7) Consiente a tus invitados con este lindo detalle muy mexicano.

| | |
|-------------------------------|------------|
| Tiempo de preparación: | 15 minutos |
| Grado de dificultad: | Fácil |
| Porciones: | 20 |