Doces e Compotas

"GOMAS" DE FRAMBOESA

Receita de Fã
Fácil
10 Min.
3-6 Doses

INGREDIENTES

- 200 G FRAMBOESAS CONGELADAS
- 5 FOLHAS DE GELATINA
- 3 C.S. MEL (SE NECESSÁRIO AJUSTAR AO GOSTO)
- ÁGUA Q.B.
- SUMO MEIO LIMÃO

CONFEÇÃO

1. 1. Colocar as framboesas, o sumo de limão e o mel no programa P1- Doces a 100ºC.
2. 2. Passados 10 minutos, retirar, coar num passador de rede grossa, para se descartar a maioria das sementes. Completar o volume até perfazer 250ml. Nesse momento rectificar a quantidade de doce.
3. 3. Colocar na taça e prosseguir o programa.
4. 4. Entretanto colocar a gelatina a demolhar, escorrer, dissolver num pouco de água a ferver e adicionar ao preparado anterior nos restantes 15 segundos da preparação..
5. 5. Colocar em forminhas de silicone previamente passadas por água. Frio com elas :)
7. Sento com framboesas, fica com o seu sabor "ácido" característico. Podem fazer com outra fruta ou adicionar mais mel (ou outro açúcar a gosto).