

GOMAS DE CEREJA



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça o acessório misturador, deite o leite, o açúcar e as 2 saquetas de gelatina neutra. Programar 5 min./110º/Vel.4.

2. Adicione depois a gelatina de cereja e programar 20 segundos, velocidade 6 e logo depois reprogramar mais 6 min/ 100º/Vel.4 . Deixe arrefecer por 1 a 2 minutos.

3. Entretanto, unte os moldes com um pouco de óleo.

4. Remova com cuidado, a camada à superfície onde se criou uma ligeira espuma e verta para os moldes a mistura de gelatina.

5. Deixar repousar por cerca de 8 a 12 horas, mantendo à temperatura ambiente.

6. Sirva-as simples, envoltas em açúcar granulado ou açúcar em pó.

INGREDIENTES

- 1 SAQUETA DE GELATINA, SABOR CEREJA (PODEM USAR QUALQUER OUTRO SABOR)
- 20 G DE GELATINA NEUTRA EM PÓ (2 SAQUETAS)
- 200 G DE AÇÚCAR
- 200 G DE LEITE (MAS PODEM USAR ÁGUA OU SUMO)