

GOMAS TUTTI-FRUTTI E ANANÁS



CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador na taça

2. Juntar todos os ingredientes e programar à velocidade 6 durante 4 minutos

3. No fim programar 5 minutos, 100° velocidade 4 Passar as formas por água fria e distribuir o preparado pelas formas e levar ao frigorífico para solidificar pelo menos durante 2h

4. Por fim desenformar e passar por açúcar (opcional)

5. Receita inspirada de:
<https://www.espace-recettes.fr/desserts-confiseries-recettes/bons-gelifies-pour-petits-ou-grands/dy944ung-2ed74-375908-cfcd2-yvagbw8n>

INGREDIENTES

- 2 SAQUETAS DE GELATINA COM O SABOR AO GOSTO DE CADA UM
- 2 SAQUETAS DE GELATINA NEUTRA
- 80GR DE AÇÚCAR EM PÓ
- 200GR DE ÁGUA
- AÇÚCAR Q.B.