

CuidaRecetas

Gominolas de naranja



INGREDIENTES

- 2 naranjas
- 2 g Gelatina neutra en polvo



ALÉRGENOS

ESTA RECETA NO CONTIENE ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA



Fácil



15 min



2 raciones



1,60 €/ración

CuidaRecetas

Gominolas de naranja



INFORMACIÓN NUTRICIONAL


por raciónenergía
18 Kcalhidratos de carbono
3,5 gazúcares
3,5 gGrasas
0,1 ggrasas saturadas
0,0 gProteínas
1,1 gFibra
0,1 gSal
0,0 g

ELABORACIÓN

- 1.Exprimir una naranja y colar el zumo para quitar la pulpa.
- 2.Poner el zumo en un bol, añadir la gelatina neutra en polvo y diluir, calentar durante unos segundos hasta que se haga líquido, no es necesario que hierva.
- 3.Meter en la nevera y, cuando esté frío (no sólido, solo que haya perdido el calor), batir durante 10 min con unas barillas.
- 4.Poner en un molde, introducir nuevamente en la nevera, dejar enfriar hasta que se pueda desmoldar sin que se rompa.