

# Gominolas caseras



La gominola apetece en cualquier momento y de esta manera sabemos lo que comen nuestros niños y no tan niños, sin aditivos artificiales. Esta receta seguro que os gustará.



**Dedicación :** 5 minutos

**Cocción :**  
10 minutos  
4-5 horas de reposo

**Cantidad :** Según tamaño

## Ingredientes :

- 200 ml de agua (o zumo o leche)
- 300 gr de azúcar
- 2 sobres de gelatina neutra ( 10 gr cada sobre )
- 1 sobre de gelatina de sabor frambuesa
- azúcar para el rebozado
- un poco de aceite de girasol
- un molde para bombones, un plato hondo o una fuente

- 1 Pintamos los moldes de silicona con aceite de girasol.
- 2 En un recipiente calentamos el agua, añadimos los dos sobres de gelatina neutra y removemos. Cuando este diluida añadimos la gelatina de sabor y el azúcar. Lo dejamos al fuego unos 3 ó 4 minutos sin dejar de remover.
- 3 Sin dejarlo enfriar vertemos el líquido en los moldes o fuente. Debemos esperar unas 5-6 horas hasta que las gominas se hayan enfriado. Si tenemos un poco de prisa se pueden dejar una hora menos en la nevera. Si las hemos echado en una fuente y las vamos a cortar, no debemos dejar pasar demasiadas horas para que sea más fácil cortarlas.
- 4 Desmoldamos las gominolas y las rebozamos en el azúcar. Si preferimos nuestras gominolas sin el extra de azúcar, simplemente las reservamos sin hacerles el baño de azúcar.
- 5 Podemos hacerlas de distintas formas y colores y mezclar. Existen muchas variedades de colores y sabores para escoger: fresa, piña, frambuesa, tuti-fruti, pera, manzana...

más recetas en

[envidia Cocina.com](http://envidiaCocina.com)