

GOMITAS CONDENSADAS DE FRAMBUESAS



Dificultad:
Media



Porciones:
30



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	70 Kcal
Proteínas:	2.8 g
Grasa Total:	0.6 g
Colesterol:	0.0 mg
H. de Carbono:	13.2 g
Fibra Dietética:	0,4 g
Sodio:	20 mg

Ingredientes

- 2 Tazas de agua
- 8 Cucharadas de gelatina sin sabor (60 g)
- 1 ½ Taza de pulpa de frutillas o frambuesas
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- Papel film
- Azúcar para espolvorear (opcional)

Preparación

1.- Vierte en una cacerola las dos tazas de agua fría, agrega la gelatina sin sabor en forma de lluvia e hidratada durante unos segundos. Lleva a fuego medio hasta que la preparación se torne mas líquida pero no puede hervir, apenas consigas la disolución completa la retiras del fuego. Agrega la pulpa de frutas que elegiste y espera a que la preparación baje de temperatura y se entibie. Luego, agrega la leche condensada NESTLÉ® y remueve enérgicamente hasta homogenizar.

2.- Forra internamente un molde extendido tipo budinera con papel film, para esto corta trozos según el tamaño del molde, pásalos por un chorro de agua fría unos segundos y estrújalos (con esto consigues mayor flexibilidad en el film sin que se pegue) extiéndelo sobre el interior del molde con la ayuda de tus manos. Repite el procedimiento las veces que sea necesario, la idea es cubrir la base y paredes.

3.- Vierte la preparación anterior sobre el molde de manera que quede extendida y de 1 cm de grosor aproximado. Lleva a refrigeración durante 2 horas hasta que tome textura firme. Voltea la preparación sobre una superficie plana, retira el papel film y corta trozos de 2 cm aprox. o dale formas con moldes, pásalos por azúcar (opcional) y sírvelas cuando gustes.