

# Gominolas

## Ingredientes:

- Gelatina neutra en hojas
- Gelatinas de sabores en sobres
- 1 vaso de azúcar
- 1 vaso de agua
- Aceite



## Como hacer gominolas en casa

Calentar agua en una cazuela y echar un paquete de gelatina y azúcar. Remover y cuando se disuelva se echa un sobre de gelatina de sabor (habrá que repetir éste paso por cada sabor que queramos), Continuamos a fuego medio y removiendo con las varillas y sin dejar que llegue a cocer. Untar el molde con unas gotas de aceite y echar la gelatina, reposar hasta enfriar a temperatura ambiente y después meter en la nevera unas horas, después, se cortan las gominolas y se espolvorean con azúcar.

## Truquillos

- Justo cuando terminamos de hacer la mezcla (bien con cazo o thermomix), en la parte que está en contacto con el aire queda como una capita opaca y fina. Déjalas reposar 1 minuto y pasa una cuchara por encima tocando la capa con la parte convexa de la cuchara. La capa se adhiere y se elimina fácilmente.
- Pincela bien con aceite los moldes ya que luego se desmoldaran genial. Si impregnas los dedos en aceite, todavía llegarás mejor a las esquinas de los moldes.
- Si no tienes moldes, puedes hacer una capa uniforme y luego cortarla en cuadraditos, con cortapastas,...
- Las gominolas caseras se conservan en la nevera