

GOMITAS DE FRESA

Ingredientes:

- 400 g de fresa
- 250 ml de agua
- 75 g de Natuvia Granulado
- 10 g de gelatina sin sabor

Preparación:

- 1- Empezá a preparar tus gomitas de fresa naturales lavando y retirando el rabito de las fresas.
- 2- Cortá la fruta en trozos pequeños y triturala ayudándote de un tenedor hasta obtener una pasta fina y homogénea.
- 3- Poné a hervir el agua en una olla, añadiendo la gelatina sin sabor cuando comience la ebullición. Mantené el agua a fuego bajo, sin parar de remover mientras hierve, dejándolo alrededor de 2 minutos.
- 4- En un recipiente aparte, mezclá la fruta con Natuvia Granulado.
- 5- Retirá el agua con la gelatina sin sabor del fuego y mezclalo en la misma olla con la pasta de fruta ya endulzada.

- 6- Ponelo de nuevo en el fuego y remové bien para que se integre todo durante 2 minutos más.
 - 7- Repartí la mezcla aún caliente en un molde plano. Podés utilizar una cubitera como molde, o bien un molde de bizcocho rectangular para después cortar las gomitas en pequeños dados.
 - 8- Dejá enfriar la mezcla a temperatura ambiente durante al menos 1 hora, o hasta que notés que ha cuajado y las golosinas se han solidificado.
 - 9- Retíralas del molde. Si has usado un molde grande, cortá la plancha que se ha formado, dándoles a tus golosinas la forma y el tamaño deseado.
- ¡Ya están listas para que las disfrutés!