

- Gomas Keto -



INGREDIENTES

2 1/2 TAZAS DE AGUA HERVIDA ☐

80 GRAMOS DE GRENETINA (11 SOBRES) ☐

1 SOBRE DE GELATINA MORADA SIN AZÚCAR (SABOR UVA 25G) ☐

1 SOBRE DE GELATINA NARANJA SIN AZÚCAR (SABOR NARANJA 25G) ☐

1 SOBRE DE GELATINA VERDE SIN AZÚCAR (SABOR LIMÓN 25G) ☐

1 SOBRE DE GELATINA NEGRA SIN AZÚCAR (SABOR GROSELLA 25G Y SE AGREGA COLORANTE NEGRO) ☐

1 SOBRE DE GELATINA AMARILLA SIN AZÚCAR (SABOR PIÑA 25G) ☐

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. PONER A HERVIR EL AGUA Y SEPARAR EN TAZONES LA CANTIDAD DE 100ML (1/2 TAZA DE AGUA). □
2. A CADA SOBRE DE GELATINA DE SABOR, AGREGAR 2 SOBRES DE GRENETINA Y REVOLVER HASTA QUE SE □ MEZCLEN. ASÍ CON TODOS LOS SABORES. □
3. HERVIR EL AGUA Y AGREGAR A LAS MEZCLAS DE GELATINA Y GRENETINA. REVOLVER BIEN HASTA QUE □ LOS GRUMOS DESAPAREZCAN. □
4. AGREGA UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. □
5. CON AYUDA DE UNA JERINGA O UN GOTERO AGREGA AL MOLDE. REPITE CON CADA SABOR. □
6. REFRIGERA POR 10 MIN O HASTA QUE TENGAN LA CONSISTENCIA DESEADA. □