

- Gomitas enchiladas -



INGREDIENTES

50 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

50 ML DE CHAMOY

2 CUCHARADAS DE POLVO ACIDULADO SABOR TAMARINDO

2 CUCHARADAS DE SALSA EN POLVO ACIDULADO

1 CUCHARADA DE SALSA DE CHILES EN POLVO

250 G DE GOMITAS

PROCEDIMIENTO

1. MEZCLA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y EL CHAMOY EN UN BOWL.
2. EN OTRO BOWL MEZCLA LOS INGREDIENTES EN POLVO.
3. AGREGA UNA A UNA LAS GOMITAS AL BOWL CON LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS Y ASEGÚRATE DE QUE QUEDEN BIEN CUBIERTAS.
4. EMPANIZA LAS GOMITAS CON LOS POLVOS PICOSOS.
5. DEJA SECAR POR 5 MINUTOS EN UNA BANDEJA
6. ¡DISFRUTA!