

- Paletas de fresa y chamoy -



INGREDIENTES

PARA LAS PALETAS:

2 TAZAS DE FRESAS PREVIAMENTE LAVADAS, DESINFECTADAS Y CORTADAS

2 TAZAS DE AGUA

½ TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELUCIOSO

3 CUCHARADAS DE CHILE EN POLVO (PICOSO O DULCE)

3 CUCHARADAS DE ~~CHAMOY~~

JUGO DE UN LIMÓN

16 GOMITAS DE FRESA CON CHILE

PARA DECORAR:

CHAMOY AL GUSTO (APROX. 1 CUCHARADA POR PALETA)

CHILE EN POLVO AL GUSTO (APROX. 1 CUCHARADA POR PALETA)

PROCEDIMIENTO

1. VIERTE EN LA LICUADORA LAS FRESAS, EL AGUA, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, EL CHILITO EN POLVO, EL CHAMOY Y EL JUGO DE LIMÓN.
2. LICÚA HASTA QUE TODOS LOS INGREDIENTES ESTÉN BIEN MOLIDOS Y LA MEZCLA PAREZCA AGUA DE FRESA.
- 3.

EN UN MOLDE PARA PALETAS O EN UN VASITO DE PLÁSTICO AGREGA LAS GOMITAS DE FRESA, NOSOTROS LE PUSIMOS 2 A CADA PALETA.

4.

VIERTE LA MEZCLA EN LOS MOLDES Y PONLE UN PALITO A CADA PALETA.

5.

CONGELA HASTA QUE ESTÉN FIRMES (4-8 HORAS APROX.)

6.

SI TE CUESTA TRABAJO DESMOLDARLAS, PUEDES SUMERGIR EL MOLDE EN UN BOWL CON AGUA POR UNOS SEGUNDOS.

7.

UNA VEZ DESMOLDADA PUEDES AGREGAR CHAMOY Y CHILITO EN POLVO COMO TOPPING.