

# Cómo hacer gomitas caseras

20/03/2024



Las gomitas caseras son una delicia dulce y versátil que puedes personalizar según tus gustos. Con ingredientes simples como gelatina, azúcar y jugo de frutas, puedes crear una variedad de sabores y formas divertidas para disfrutar en cualquier ocasión. Además, hacerlas en casa te permite controlar los ingredientes y evitar aditivos innecesarios.



## Ingredientes:

- 200 ml de agua
- 20 g de gelatina sin sabor

- 85 g de gelatina saborizada (puedes elegir el sabor que más te guste)
- 200 g de azúcar
- 1/2 cucharadita de ácido cítrico (opcional, para dar un toque ácido)

Antes de empezar, asegúrate de medir cuidadosamente los ingredientes y seguir las instrucciones al pie de la letra para obtener el equilibrio perfecto de sabor y textura en tus gominolas caseras. ¡Diviértete experimentando con diferentes sabores y formas!

2. Mientras tanto, en una cacerola grande, combina el azúcar y la gelatina saborizada.

3. Calienta la mezcla a fuego medio-bajo, revolviendo constantemente hasta que el azúcar y la gelatina estén completamente disueltos.

4. Agrega la gelatina hidratada (sin el exceso de agua) a la mezcla caliente y revuelve hasta que esté completamente disuelta.

5. Si deseas agregar ácido cítrico para un sabor más ácido, agrégalo ahora y mezcla bien.

6. Vierte la mezcla en moldes de silicona o en una bandeja forrada con papel encerado.

7. Deja reposar las gominolas a temperatura ambiente durante al menos 4 horas, o hasta que estén completamente cuajadas.

8. Una vez que las gominolas estén firmes, puedes desmoldarlas y cortarlas en la forma que prefieras.

9. Si lo deseas, puedes pasarlas por azúcar o almidón de maíz para evitar que se peguen entre sí.

¡Y eso es todo! Ahora puedes disfrutar de tus gomitas caseras.

¡Espero que te queden deliciosas!

Fuente: [www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)