

Bonbons gélifiés

Ingredients
10g de jus de citron
40g d'eau
1cuillère à café d'arôme naturel
10g de gélatine
40g de sucre
du colorant

Étape de la recette

- Pour 30 oursons -

Pour la glatine en poudre :

Mettre tous les ingrdients dans une casserole bien mlanger

Faire chauffer jusqu' bullition

Remplir les empreintes des moules

Mettre au conglateur 15 minutes

Dmouler et dguster !!!

Avec de la glatine en feuilles:

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Faire chauffer ensemble le reste des ingrdients jusqu' bullition

Hors du feu ajouter la glatine essore

Remplir les empreintes des moules

Mettre au conglateur 15 minutes

Dmouler et dguster !

ASTUCE

Si les bonbons collent (cela peut arriver avec la gélatine en poudre) : il suffit de les rouler dans du sucre
/>

Laisse bien reposer au frais pour une texture parfaite

Verser rapidement le mélange avant qu'il ne prenne

Les bonbons se conservent environ 5 à 7 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr