



Bonbons gélifiés

Ingredients

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

Étape de la recette

- Pour 30 oursons -

Pour la gélatine en poudre :

Mettre tous les ingrédients dans une casserole bien mélanger

Faire chauffer jusqu'à ébullition

Remplir les empreintes des moules

Mettre au congélateur 15 minutes

Démouler et déguster !!!

Avec de la gélatine en feuilles :

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Faire chauffer ensemble le reste des ingrédients jusqu'à ébullition

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Remplir les empreintes des moules

Mettre au congélateur 15 minutes

Démouler et déguster !

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