



INGREDIENTES:

- 2 sobres de gelatina neutra en polvo un paquete de gelatina neutra en láminas
- 200 gramos de agua
- 300 gramos de azúcar
- 100 gramos de gelatina de fresa (celíacos usar marca Mandarin)
- azúcar glasé para rebozar

ELABORACIÓN:

1. Vierte en el vaso la gelatina neutra, el agua y el azúcar y **programa 5 minutos**,

temperatura 100 grados y velocidad 2.

2. Incorpora la gelatina de fresa y mezcla 10 segundos en velocidad 4. Después programa 5 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 2.

3. Deja enfriar dentro del vaso. Una vez fría, programa 6 minutos en velocidad 5 y medio.

4. Vierte la mezcla en una fuente cuadrada o rectangular forrada con film transparente untado en aceite de girasol y deja reposar a temperatura ambiente unas 12 horas.

5. Retira el film, corta la mezcla en cuadraditos y rebózalos en azúcar glasé o maicena.

Nota: No los guardes en Tupper herméticos o sudarán. Déjalos en un frasco bonito para que lo disfruten todos los miembros de la casa.

Dietas especiales: Las gelatinas neutras están libres de gluten pero las de sabores pueden llevar y tendrás que cambiarla, ojo!! Receta apta para intolerantes a la lactosa. Los alérgicos al huevo tendrán que comprobar que su gelatina no lo lleva y es de origen animal 100%

Receta enviada por Elisa Romero y Fotografía de Albert Pamies.