

Gelee de manzanas (bombones)

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

300 gr	Manzanas — zumo Grani Smiht hecho en la licuadora.
5 gr	Acido cítrico — (en la farmacia)
40 gr	Agua — para el almíbar
40 gr	Azúcar — para el almíbar
6	Gelatina en hojas

ELABORACIÓN

Verter el zumo, tal cual sale de la licuadora, sobre el ácido cítrico o limón, disolver la gelatina, en el almíbar caliente, y unir al zumo. Poner a cuajar en en una bandeja, una vez cuajado, cortar círculos de 2 cm.