

# Gelee de manzanas (bombones)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

## 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 una bandeja, una vez cuajado, cortar círculos de 2 cm.