

TECNOLOGÍA DOMÉSTICA PROFECO Gomitas

Rendimiento: 550 g

Tiempo de preparación: 45 minutos

Conservación: en bolsitas de plástico bien cerradas para que entren en contacto con la humedad del ambiente y en un lugar fresco y seco.

Caducidad: 6 meses

Ahorro: 35% con respecto al producto comercial

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1 1/4 de tazas de agua hervida o purificada
- 2 tazas de fécula de maíz
- 3 cucharadas de miel de maíz o para bebé
- 3 cucharadas de grenetina*
- 1 cucharadita de ácido cítrico*
- 1/2 cucharadita de esencia del sabor de su preferencia*
- Colorante vegetal al gusto en líquido o en polvo*

* Se consiguen en supermercados o en tiendas de materias primas.

Utensilios:

- Vaso de vidrio
- Taza medidora
- Cuchara sopera
- Cacerola con capacidad de 2.5 l
- Cuchara de cocina
- Molde de vidrio refractario
- Brocha para alimentos

Procedimiento:

- 1** Remoja la grenetina en media taza de agua fría durante cinco minutos, para que se hidrate.
- 2** Vierte en la cacerola el agua restante junto con la taza de azúcar y la miel de maíz. Pon a calentar a fuego alto y mezcla con la cuchara hasta que adquiera una consistencia semejante al almíbar. Procura ir limpiando las paredes del recipiente para evitar que se adhiera el azúcar y se oscurezca.
- 3** Retira del fuego la mezcla y agrega la grenetina hidratada (del paso 1), el saborizante, el colorante y el ácido cítrico. Mezcla bien todos los ingredientes y deja enfriar unos minutos, cuidando que no se endurezca.
- 4** Vacía la fécula de maíz en el molde refractario formando una capa de dos centímetros de espesor. Sobre la fécula, con una cuchara o cualquier otro objeto haz huecos del tamaño y forma que desees.
- 5** Vierte un poco de la mezcla en cada uno de los huecos y espera hasta que las gomitas estén secas (aproximadamente 30 minutos). Pasado ese lapso, con la cuchara retíralas una por una y sacúdeles la fécula con la brocha.