

Gominolas de fresas



Ingredientes:

Agar-agar en polvo (15g por litro de agua)
Fresas al gusto
Azúcar

Preparación:

Los pequeños de la casa comienzan sus vacaciones y desde ¿Fresas de Europa? proponemos disfrutar de un verano muy dulce con esta receta de Gominolas de fresas. Una idea muy divertida para cocinar en familia.

Para ello, trituramos las fresas y las ponemos en un cazo, añadimos azúcar al gusto, el agar-agar disuelto en agua y dejamos cocer a fuego suave durante unos 3-4 minutos sin parar de remover para que se deshaga todo el agar-agar.

Elegimos moldes de silicona con formas curiosas (animales, etc.), rellenamos y dejamos que se enfríen durante una hora en la nevera.