GELATINAS DE HALLOWEEN



Ingredientes

600 ml Zumo de naranja 6 hojas de gelatina neutra Unas gotas de edulcorante líquido o de agua azucarada.	

Elaboración

1º Hidratar las hojas de gelatina neutra o cola de pescado poniéndolas en agua fría.

2º Exprimir las naranjas y colar el zumo.

3º (Esto le toca al adulto) Calentar unas cucharadas del zumo de naranja sin que llegue a hervir.

4º Añadir las hojas de gelatina bien escurrida del agua. Mover bien para que se integren y se disuelva la gelatina. Si quieres endulzar la gelatina este es el momento de poner la sacarina o lo que vayas a utilizar.

5º Añadir todo el zumo restante y remover bien. Repartirlo en los vasitos de Halloween que hemos customizado con rotulador permanente y enfriar.

6º En el momento en que ya esté fría, **reservar en el frigorífico** al menos **4 horas**. Lo ideal es hacer este postre de un día para otro.

LIVEWORKSHEETS

Si no te atreves con la receta, siempre puedes optar por comprar los típicos sobres preparados en el supermercado para hacer la gelatina de distintos sabores.

VARIANTE MONSTRUOSA



El fondo se hace con galletas Oreo molidas. Esta vez la gelatina es verde: se consigue con colorante alimentario o con jarabe de menta. En este caso hay que desmoldar y añadir los ojitos de chocolate blanco o Lacasitos.

LIVEWORKSHEETS