

# NUBES

## INGREDIENTES:

- 100 gr. de gelatina neutra en polvo.
- 200 gr. de gelatina de sabor.
- 300 gr. de azúcar.



## ELABORACION:



- Se introduce en el vaso de la Termomix el agua y la gelatina neutra en polvo. Velocidad 2 y a 100º durante 5 minutos.
- Se para la máquina y se le añade la gelatina de sabor: 5 minutos a 100 grados.
- Se vierte el contenido en un una fuente, y se deja enfriar al menos 24 horas en el frigo.
- Se trocea en dados pequeños y se bate en la Termomix 8 minutos a velocidad 6 sin temperatura.
- Se prepara un molde con film.
- Finalmente se corta y se cubre de azúcar glass.

### Nota:

Se pueden utilizar sabores y colores diferentes para realizar las nubes.

A la nube se le puede hacer una cobertura de caramelo.



<http://tallersmariavictrix.blogspot.com.es/>

