



GOMINOLAK



OSAGAIAK:



Gelatina

3



Azukrea

200gr



Gelatina



marrubizkoa,



limoizkoa,



laranjazkoa



Ura

200ml



Olioa

BEHARREZKOA:



Nahi

duzun



moldea.



Irabiagalua

eta



ontzia.

ELABORAZIOA:



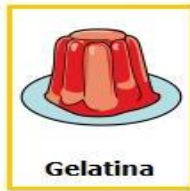
Ura



ontzian



ipini.



Gelatina



pakete

1

bat



sartu.



bigun



daudenean,



mikrouhin labean

2

bi



minuto



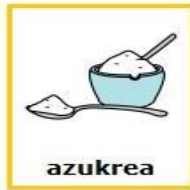
sartu;



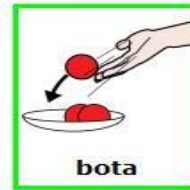
ateratzean



irabiatu,



azukrea



bota

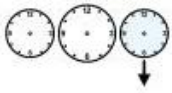
eta



irabiatu



berriz.



Gero,



marrubizko



gelatina



gehitu

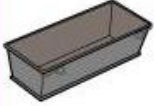
eta



berriro



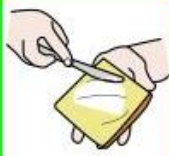
irabiatu.



Moldea



olioarekin



koipetu

eta



nahastea

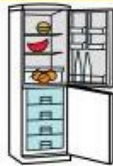


bota.



hozten

denean,



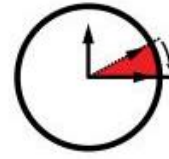
hozkailuan



sartu

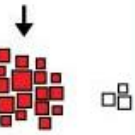
2

bi



ordu

edo



gehiago.



Atera

eta



jan



gominolak!

