



# Gomitas de Frutas con Karo® Sin Azúcar

Tiempo total: 10 min Porciones: 20

Comparte con quienes más quieres estas deliciosas gomitas de frutas.

## INGREDIENTES

- 1 taza de jugo natural de frutas rojas (fresa, cereza o frambuesa)
- 1/4 taza de Karo® Sin Azúcar
- 3 sobres de gelatina sin sabor
- Moldes de silicona con forma de corazones o flores

## MÉTODO DE PREPARACIÓN

1. En una olla, combina el jugo de frutas y los sobres de gelatina. Mezcla bien hasta que la gelatina esté completamente absorbida.
2. Agrega Karo® Sin Azúcar y lleva la mezcla a fuego medio, revolviendo constantemente. No dejes que hierva; solo calienta hasta que todo esté bien disuelto.
3. Retira del fuego y vierte la mezcla en moldes.
4. Refrigerera por al menos 2 horas o hasta que las gomitas estén firmes.
5. Desmolda con cuidado y sirve como un snack dulce y ligero.

## Más Recetas

WAFFLES DE COCO CON GLASEADO



9  
INGREDIENTES

20  
MINUTOS

4  
PORCIONES

ADEREZO DE MOSTAZA



5  
INGREDIENTES

5  
MINUTOS

1/2 TAZA  
PORCIONES

PANQUÉ DE NARANJA



9  
INGREDIENTES

10  
MINUTOS

8  
PORCIONES

SMOOTHIE DE YOGHURT Y FRUTOS ROJOS



5  
INGREDIENTES

5  
MINUTOS

2  
PORCIONES