

MED APPELSIN OG GELATINE

Små julevingummier

Bløde frugtvingummier med gelatine. En lille hjemmelavet snack til december.

CA. 24 SMÅ STYKKER · AFHÆNGER AF FORMEN

DET SKAL DU BRUGE

- 240 ml 100 % appelsinjuice
- 2 strøgne spsk. neutral gelatine i pulverform

AI-genereret stemningsbillede

Små bidder af december

Brug et 15 ml spiseskemål. Vælg fødevaregelatine, som stivner; kollagenpeptider kan ikke erstatte gelatinen. Find små silikoneforme eller en lille beholder frem.

1. Varm juicen

Varm appelsinjuicen i en lille gryde, til den er meget varm, men ikke koger.

2. Opløs gelatinen

Tag gryden af varmen. Drys gelatinepulveret gradvist i under omrøring, til blandingen er glat og pulveret helt opløst. Følg også gelatineproduktets anvisning.

3. Fyld formene

Lad blandingen køle en smule. Hæld den i fødevareegnede silikoneforme på et fast underlag eller i en lille beholder. Pas på den varme væske.

4. Lad dem sætte sig

Sæt på køl i mindst 2 timer, til de er faste. Tag dem forsigtigt ud, eller skær massen i små tern. De bliver bløde gelévingummier, ikke seje slikvingummier.

Gelatine og kollagen Gelatine fremstilles af kollagen. Det gør ikke opskriften til et dokumenteret hudtilskud, og der loves ingen effekt på rynker eller hudens fasthed. Gelatine er animalsk.

Opbevaring Opbevar i en ren, lukket beholder i køleskab, og spis inden for 3 dage. Brug rene hænder eller redskaber.

Grundopskrift: Real Food Whole Life, 2-Ingredient Fruit Juice Gummies.