

CHUCHES!

OBJETIVOS

- Aprender a realizar dulces saludables.
- Transformar los alimentos en dulces.

DURACIÓN

Entre 40 y 50 minutos aproximadamente

EDAD ADECUADA

Actividad orientada a segundo ciclo de primaria.

MATERIAL

- 8 gramos de gelatina neutra en polvo.
- 250 mililitros de zumo de la fruta que queramos.

DESARROLLO

Preparación:

- Echamos en un cazo unos dos dedos de zumo, y esperamos a que coja un poco de calor.



- Incorporamos la gelatina neutra mezclándola muy bien con el zumo para que quede muy disuelta y sin grumos.



- Retiramos del fuego, y añadimos el resto de zumo que nos queda.
- Una vez que está todo mezclado, nos quedará arriba una espuma que os recomiendo retirar con una cuchara para que las chuches os queden mejor.



- Ya solo nos queda meter la mezcla en moldes, para lo que podéis usar cubiteras de hielos que seguro que todos tenéis en casa. Nos echamos una gota de aceite en los dedos y los pasamos por el molde para que luego nos sea más sencillo sacar la chuche, y vertemos un poco de mezcla en cada hueco. Lo metemos a la nevera y esperamos a que se estén sólidas.

