



## Домашни, здрави и брзи гумени бонбони

Брз и здрав десерт, „гумени“ бонбони по ваш вкус, со вистинско овошје и мед.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

### Состојки:

#### Ќе ви треба (за 1 доза):

- 3 големи лажици мед
- 2 пакувања (40 грама) желатин
- 1 голема лажица сок од лимон
- 80 мл вода

#### Дополнително:

- 80 мл сок од 1 портокал или
- 2 пасирани киви или
- 4 парчиња јагоди или
- овошје по избор

### Чекор 1

Портокалот исцедете го, јагодите и кивите испасирајте ги.

Медот ставете го на оган заедно со сокот од лимон, па додајте го пасираното овошје или сокот.

Внимавајте да не зоврие, треба само да се замлачи и да останат сите хранливи состојки.

### Чекор 2

Желатинот ставете го во мал сад и додадете вода за да набабри.

Додадете го во смесата на оган и мешајте додека да се растопи. Внимавајте, не смее да биде премногу топло.

Ставете од смесата во калапчиња по ваша желба и оставете ги да се стегнат во фрижидер најмалку 15 минути.

Повторете ја постапката со секое останато овошје или овошен сок.

### Чекор 3

Доколку немате силиконски калапчиња за бонбони, смесата истурете ја во тава послана со хартија за печење, а потоа сечете форми по желба.

Потоа сервирајте.



### Совет

Доколку ви останат, чувајте ги во затворен сад и во фрижидер. Со нетрпение ги очекуваме вашите фотографии какви бонбони ќе подготвите.

### Користени производи:



Сад за сос



Рачен блендер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)