



## BOMBONCITOS LA VILLITA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 25 minutos

### INGREDIENTES

- 90 g Margarina sin sal La Villita
- 250 mililitros de agua caliente
- 25 g de gelatina de fresa
- 24 g de gelatina sin sabor
- 500 g de azúcar refinada
- Azúcar al gusto
- Azúcar de repostería al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

En un recipiente, agrega el agua caliente, la gelatina de fresa, la gelatina sin sabor y mezcla. Luego agrega el azúcar refinada y vuelve a mezclar.

Con ayuda de una batidora eléctrica, bate hasta llegar al punto donde la mezcla tarde mucho en caer. Reserva.

Ahora transfiera a una sartén engrasada con Margarina y azúcar, unta bien. Déjala reposar durante 10 minutos.

Esparce el azúcar refinada encima, para que no se pegue al desmoldar. Cuando desmoldes, esparce azúcar nuevamente y corta en cubos pequeños. Es importante que se engrase el cuchillo con Margarina para que no se pegue.