

Nubes de frambuesas



¡MANOS A LA MASA!
CÉFIR NOS VA A ENSEÑAR A PREPARAR UNA
DELICIOSA RECETA

Ingredientes



- 600 gramos de frambuesas frescas
- 30 gramos de gelatina en polvo sin sabor
- 750 gramos de azúcar glas
- 3 huevos (solo la clara)
- 3 cucharadas de maicena
- Una pizca de sal
- Molde rectangular

Pasos a seguir

1. Lavar las frambuesas debajo de un chorro de agua
2. Calentar una cacerola a fuego medio. Poner a cocinar las frambuesas con un poco de agua. Aplastarlas a medida que se van cocinando, con la finalidad de obtener un puré
3. Retirar del fuego y batir con la batidora
4. Utilizamos un colador para pasar el puré y eliminar las semillas. Guardamos el líquido restante
5. Ponemos a calentar una taza y media de agua. Agregamos el azúcar hasta que se disuelva. Lo dejamos en el fuego hasta que el azúcar se derrita
6. En otro recipiente mezclamos el puré de frambuesas con la gelatina
7. Lo juntamos todo en una cacerola grande y cocinamos hasta que se formen burbujas. Después, lo volvemos a batir con la batidora
8. Agregamos las claras de huevos y la pizca de sal. Seguimos batiéndolo todo mientras se cocina hasta que se forme una pasta pegajosa
9. Mezclamos en un bol 3 cucharadas de maicena con 3 cucharadas de azúcar glas. A continuación, añadimos esta mezcla en un molde
10. Distribuimos la mezcla de las nubes por todo el molde y lo metemos toda la noche en la nevera
11. Cortar al día siguiente en cuadritos y servir

Ahora, responde a las siguientes preguntas:

a) ¿Cuántos gramos de azúcar glas hacen falta para elaborar la receta?

b) ¿Cuántas yemas de huevo se necesitan?

c) ¿Cuántos gramos de gelatina harían falta si quisiésemos usar 100 en lugar de 30?

d) ¿En qué paso conseguimos formar una masa pegajosa?

e) ¿Cuántas veces hay que usar la batidora?

