

## Gominoles Casolanes

Gominoles casolanes és una recepta per a 4 persones, de dificultat fàcil i llista en 120 minuts. Fixa't com cuinar la recepta.

### Ingredients:

Un sobre de gelatina maduixa  
Un sobre de gelatina taronja  
Un sobre de gelatina llima  
3 paquets de gelatina neutra en fulls  
200 g de sucre  
200 ml d'aigua

### Elaboració:

Primer posem en un cassó l'aigua i hidratem un paquet sencer de fulles de gelatina. Un cop hidratades posem el cassó al foc i afegim el sucre, remenant amb ajuda d'unes varetes.

Quan s'hagi dissolt tot, incorporem un sobre de gelatina de sabor i deixem al foc fins que es barregi tot, sense deixar de remoure i sense que arribi a bullir.

Passem la gelatina a un motlle untat lleugerament amb oli, deixem que es refredi i guardem a la nevera durant unes hores. Repetim la mateixa operació amb els dos sobres restants.

Un cop estiguin a punt les gominoles, les traiem amb uns motlles de formes variades divertides (estrelles, ossets, llunes, etc..) i les arrebossem en sucre.

Un cop arrebossades les deixem a la nevera, si pot ser en un pot hermètic, una hora més i ja estaran llestes per menjar!



## Creps

Bona recepta per esmorzar un dissabte o un diumenge. Als nens els agrada molt i poden participar en la seva elaboració.

### Ingredients:

3 Ous  
400ml de llet  
250gr de farina  
una pessigada de sal o de sucre.

### Elaboració:

La recepta d'aquesta fitxa és per a 14 crepes. Es barregen tots els ingredients (es pot fer a mà o amb batidora).

Es posa una paella al foc, o s'endolla la crepera (nosaltres ho fem amb una crepera elèctrica). Quan la paella o la crepera són calentes, s'hi posa unes gotes d'oli o una mica de mantega (per assegurar-nos de que les crepes no s'enganxen) i seguidament s'hi afegeix la pasta.

Es deixa coure uns minuts (un minut per banda, aproximadament).

Podem saber que les creps són cuites i es poden girar quan mirant d'aprop la massa veiem les bombolletes cuites o observant el canvi de color de les crepes.

Quan són fetes, es poden menjar amb dolços (mermelada, mel, sucre y canyella i oli, Nocilla, etc...) o es poden menjar salades (amb foiegras, amb formatge Philadelphia, amb formatgets cremosos, amb pernil dolç, etc.).

