

# Pastillaje Filipino

1 1/2 cucharadita de gelatina sin sabor

6 cucharadas de agua fría

2 1/4 tazas de azúcar en polvo (aprox) (confectioner's sugar)

Colorante comestible en pasta

En el recipiente para baño de María poner el agua y espolvorear la gelatina sin sabor. Mezclar y dejar hidratar unos minutos.

Llevar a baño de María hasta que se disuelva por completo.

Echas el azúcar en un recipiente y le echas el líquido en el centro Mezclar y amasar... le puedes agregar más azúcar, de poco a poco, hasta lograr la consistencia deseada.

Se envuelve bien en plástico y se guarda hasta se vaya a usar. Le puedes agregar el colorante y amasar.