

# HELLO KITTY<sup>®</sup> AND FRIENDS

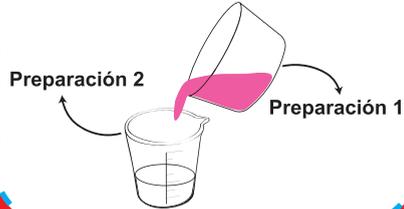
*Mi Alegría*

## Fábrica de GOMITAS

#2416

### INSTRUCTIVO

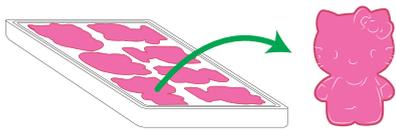
**6** Mezcla la preparación 1 y 2 MUY BIEN y deja reposar un par de minutos.



**7 ¡Vierte!**  
Vacía en el molde previamente engrasado y refrigera por 15 minutos o hasta que cuajen completamente.



**8 ¡Desmolda tus gomitas!**  
Sacar tus gomitas con mucho cuidado ¡¡¡¡¡LISTO, A COMER!!!!



También puedes cubrir tus gomitas con azúcar o chillito en polvo para darle una nueva textura y sabor. Guarda tus gomitas en las bolsas incluidas para llevarlas donde quieras y ponles una etiqueta para decorarlas.

**\*TIP:** Cuando se te acaben los ingredientes, puedes experimentar con gelatina en polvo de cualquier marca. Sólo agrega el doble de agua que la porción de gelatina en polvo; es decir, si usas media taza de gelatina tienes que agregar sólo una taza de agua. Las gomitas hechas con gelatina en polvo no quedarán del mismo sabor ni consistencia, ya que no contienen Agar-Agar, pectina ni glucosa; pero quedan bastante bien ¡Experimental!

**HELLO KITTY<sup>®</sup>  
AND FRIENDS**  
by **Sanrio<sup>®</sup>**

© 2025 SANRIO CO., LTD.  
Used Under License.  
www.sanrio.com.br



SIL-001469



Escanea el código QR y  
SÍGUENOS en nuestras  
REDES SOCIALES



@mialegriajuguetes

Hecho en México por:  
ALGARA S.A. de C.V. Camino Real de Toluca #154,  
Col. Bellavista, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 01140, México,  
Ciudad de México.  
R.F.C. ALG670404QE3  
TEL. 55 2636 3770  
Visítanos en: www.mialegria.com.mx  
Y escríbenos a: club@mialegria.com.mx  
Impreso en Litoforza 2025

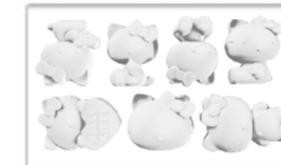
**¡ATENCIÓN!** UTILIZAR BAJO LA VIGILANCIA DE UN ADULTO

El no respetar estas indicaciones lo expondría a riesgos inherentes al abuso del juguete. Mantener fuera del alcance de los niños menores a la edad recomendada.



#### CONTENIDO:

- 3 Moldes para hacer gomitas
- 1 vaso medidor (seguro para microondas)
- 4 sobres con grenetina para gomitas (9 g c/u)
- 4 sobres con azúcar glass para gomitas (50 g c/u)
- 1 cuchara con espátula
- 1 cucharita para pizzas
- 1 Probeta
- 1 Planilla de etiquetas
- 3 Bolsas de celofán



Lee tu instructivo antes de comenzar a jugar para obtener mejores resultados; consévalo a la mano para futuras referencias.

## Antes de empezar

- Lava todos los utensilios con agua y jabón.
- Busca una mesa limpia para trabajar, cúbrela con un mantel o un plástico para protegerla.
- Ten a la mano un trapo limpio y húmedo para limpiar.
- Asegúrate de tener un espacio libre en el refrigerador para tus moldes.
- Recuerda lavar tus manos antes y después de preparar tus gomitas.
- Mantén alejadas del área de trabajo a todas tus mascotas.
- Protege tu ropa con un delantal o usa una playera vieja que se pueda ensuciar.

## ¡HOLA!

### ¿Sabes cómo se hacen las gomitas?

Gracias a tu juguete "GOMITAS" de Mi Alegría, aprenderás cómo hacer gomitas de la forma que las hacen los profesionales. A continuación te explicaremos el origen de los ingredientes para hacer deliciosas gomitas.

## Gelificantes y sustancias para espesar

Los gelificantes permiten transformar los líquidos en masas sólidas, más o menos elásticas. Los ingredientes usados en las gomitas son:

**GRENETINA:** Se extrae de los huesos, cuernos y pieles de la res, de cerdo y de espinas de pescado, pasan por un proceso de cocimiento a altas temperaturas y de secado por aire, quedando finalmente un polvo muy fino. Además de gomitas y gelatinas se hacen bombones con ella.

**AGAR- AGAR:** Es una goma vegetal que procede del oriente (China, Japón, Ceylán). Se obtiene del tratamiento de diversas variedades de plantas o algas que se encuentran en el mar. Su poder gelatinizante es de 3 a 6 veces mayor que el de la grenetina, se usa en muchos alimentos como: queso cottage, budines, comida para perro, jamón, aderezo para ensaladas, entre otros.

**PECTINA:** Es una sustancia derivada de la pectora y se encuentra en mayor cantidad en guayabas, tejocotes y manzanas, entre otras frutas; y es un gelificante natural que le proporciona a mermeladas y gomas suaves una elasticidad y una frescura duradera.

**AZÚCAR:** Es una sustancia extraída de la caña de azúcar, de la remolacha u otros vegetales. Con el calor el azúcar se transforma en caramelo.

**GLUCOSA:** Es un derivado del maíz y otros vegetales que se obtiene después de un proceso industrial y un refinamiento. Es de sabor dulce como el azúcar y se utiliza para la elaboración de dulces y gomitas. Además se usa para hacer pólvora, llantas, suero, suavizar guantes quirúrgicos, etc.

## ¡ ES HORA DE HACER TUS GOMITAS !

**1 Unta:** mantequilla o aceite de cocina para desmoldar con facilidad tus gomitas.



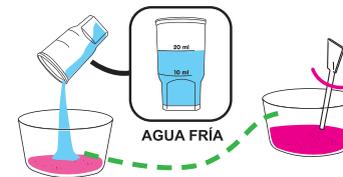
Mantequilla

**2 Escoge el sabor:** Vacía 1 de los 4 sobres PEQUEÑOS DE COLORES en un recipiente.



**3 Preparación 1**

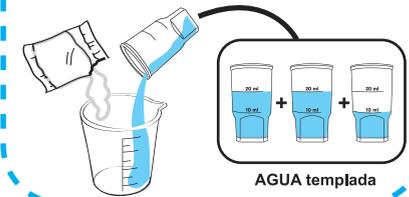
Toma tu probeta incluida y llénala con agua fría hasta los 20 ml. Vierte el agua al polvo del sabor que elegiste y **MEZCLA HASTA QUE NO QUEDEN GRUMOS.** Deja reposar.



AGUA FRÍA

**4 Preparación 2**

Vierte el sobre grande blanco (que tiene azúcar glass y glucosa) en tu vaso medidor y agrega 50 ml de agua templada. **MEZCLA MUY BIEN.**

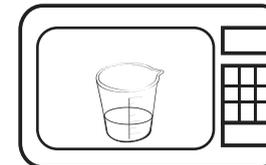


AGUA templada

**5**

### Preparación 2

Pide a un adulto que te ayude a meter el vaso medidor al microondas en intervalos de 30 segundos revolviendo entre cada ciclo hasta que se integren los ingredientes (te tomará de 2 a 3 intervalos). Pregunta a tu adulto asistente de cuántos watts es tu microondas, pueden encontrar esta información en la etiqueta posterior del aparato, donde dice: "Potencia de salida", para este instructivo se tomó como referencia un microondas con **600 W**



500 W	600 W	700 W	800 W
36 s	30 s	24 s	27 s
900 W	1000 W	1250 W	
21 s	15 s	12 s	

\*s = segundos

**LA GLUCOSA SE CALIENTA MUCHO Y PUEDE QUEMARTE GRAVEMENTE;** por lo tanto, pídele a tu adulto asistente que te caliente la mezcla, sobre todo si no te sientes seguro.

Si no tienes horno de microondas, dile a tu adulto que ponga tu mezcla a calentar en una cacerola en la estufa y que la deje hervir durante 30 segundos, retíralo y deja que se enfríe un poquito.