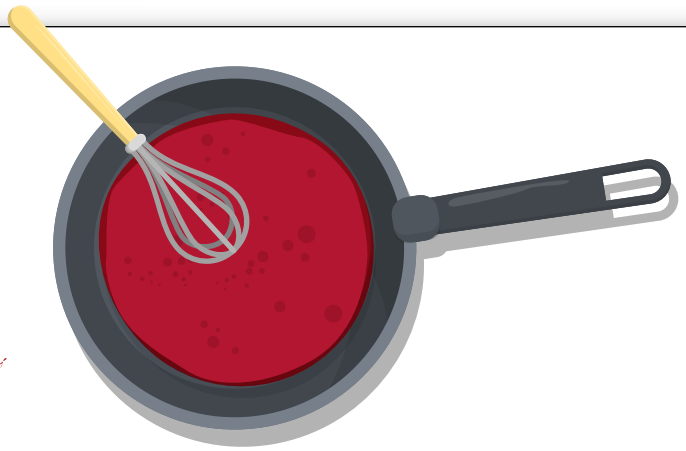
een 'vegan' snoepertje

1. behoefte



Het mengsel mag geen klonters bevatten.

Het snoepje mag geen geraffineerde suikers bevatten.

Het snoepje moet een geleiachtige structuur hebben.

2. ontwerpen

Wat hebben we nodig om gummy beertjes te maken?

'vegan' snoepertje

1. Zet een pannetje op met druivensap. Voeg daarna de agar agar met honing toe en laat het pannetje een tijdje staan op middelhoog vuur. Blijf er in roeren totdat het volledig opgelost is.

○ 3 eetlepels agar agar

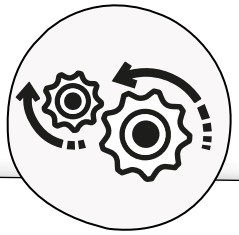
○ 1 eetlepel honing

○ 240 ml druivensap

2. Schenk daarna het mengsel in de vorm. Dit kan even lastig zijn omdat de vormpjes erg klein zijn. (Een spuitje of een pipet kan helpen.)

Zet de vorm daarna voor minstens twee uur in de koelkast zodat de snoepjes hard kunnen worden. Daarna kun je ze voorzichtig uit de vorm duwen en heb je heerlijke, gezonde, zelfgemaakte gummy beertjes!

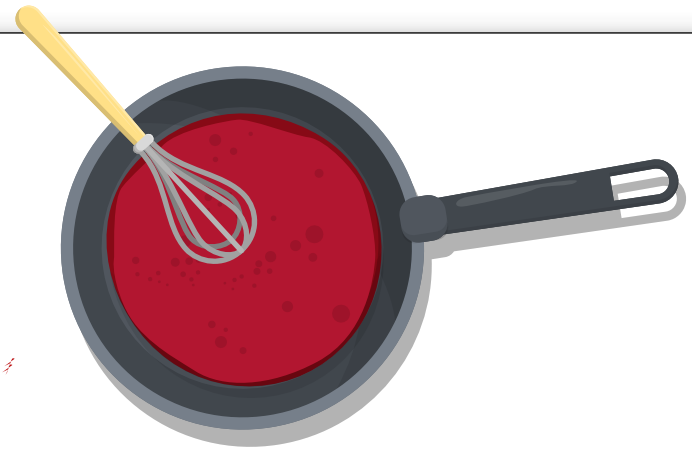
4. in gebruik nemen



We gaan ons snoepje testen. Voldoet ons snoepje aan de vooropgestelde criteria?
Noteer jouw bevindingen:

Kleef hier een foto van jouw snoepje.

5. evalueren



Het mengsel mag geen klonters bevatten.

Het snoepje mag geen toegevoegde suikers bevatten.

Het snoepje moet een geleiachtige structuur hebben.