

Palomitas dulces de chocolate caseras para San Valentín

COOKING
LOVERS TRAMA



Consejo del chef

Prepara tu película de San Valentín favorita y disfruta de estas palomitas dulces de chocolate con esa persona especial, ¡y qué viva el amor!

Raciones para 2

100 g
Maíz para palomitas
150 g
Chocolate blanco

Aceite de oliva

Colorante alimentario rojo

Sprinkles de san valentín

- 1 Pon a calentar una sartén a fuego medio-alto con un chorro de aceite de oliva virgen extra.
- 2 Cuando la sartén este caliente, añade el maíz y cubre rápidamente con una tapa.
- 3 Cuando las palomitas empiecen a explotar, baja el fuego y deja que se cocinen a fuego suave con la tapa hasta que todo el maíz se haya convertido en palomitas y serve en un bol.
- 4 Por otra parte, para el chocolate, mezcla unas gotitas de colorante alimentario rojo con el chocolate blanco derretido para conseguir un color rosa que convertirá tus palomitas en palomitas dulces.
- 5 Vierte el chocolate sobre las palomitas y antes de que se enfríe, espolvorear los sprinkles de azúcar con motivos de San Valentín.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/palomitas-dulces-de-chocolate-caseras-para-san-valentin/>

COOKING
LOVERS 