Palomitas dulces de chocolate caseras para San Valentín



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/