

Palomitas de maíz con mantequilla de cacahuete

COOKING
LOVERS



Consejo del chef

Una vez solidificado, puedes separar las palomitas de maíz y guardarlas en un recipiente herméticamente cerrado, fuera del frigorífico, te aguantarán unos 4 días. Por si quieres repetir con otra película o serie.

Raciones para

6 Cucharadas de maíz para palomitas

4 Cucharadas de azúcar de coco

4 Cucharadas de sirope de arroz

4 Cucharadas de mantequilla de cacahuete

Cucharada de aceite de coco

1 Cucharada de extracto de vainilla

Piza de sal gruesa

- 1 Coloca en una olla grande, media cucharada de aceite de coco y enciende la placa a fuego medio-alto.
- 2 Una vez que el aceite de coco se haya derretido, agrega el maíz, tapa y cocina las palomitas a fuego medio-bajo agitando la sartén durante 5 minutos, o hasta que dejen de explotar. Reserva.
- 3 Mezcla el azúcar de coco, el sirope de arroz, la mantequilla de cacahuete, el extracto de vainilla, la sal y el aceite de coco restante en una sartén pequeña.
- 4 Cocina unos minutos hasta que tenga la consistencia de caramelo.
- 5 Vierte el caramelo sobre las palomitas y mezcla bien.
- 6 Distribuye las palomitas en una bandeja de horno y refrigerá durante 15min para que el caramelo solidifique.
- 7 Mientras, ve eligiendo la película. Cuando lo tengas, saca tus palomitas y a disfrutar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/palomitas-de-maiz-con-mantequilla-de-cacahuete/>

