

Monstruos de palomitas con chocolate

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Pon los ojos a cada monstruito y déjalos enfriar. Una vez frío, ya puedes ir dándole al play de la peli porque estarán listos para ser devorados.

Raciones para 10

100 gr Granos de maíz

100 gr Almendras laminadas

600 gr Chocolate blanco para fundir

Colorante alimentario: morado, naranja y verde

Ojos comestibles

- 1 Cocinar los granos de maíz en una sartén profunda con un poco de aceite y utilizar una tapa para evitar que salten las palomitas. Mezclar con las almendras laminadas y triturar ligeramente.
- 2 Derretir el chocolate blanco con la función derretir de la placa de inducción o al baño María, dividir en tantos cuencos como colores vayamos a utilizar y teñir con un par de gotitas de colorante.
- 3 Repartir la mezcla de palomitas y almendras en cada cuenco y mezclar bien hasta cubrir todo el contenido.
- 4 Formar rocas con ayuda de dos cucharas sobre una bandeja con papel de hornear.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/monstruos-de-palomitas-con-chocolate/>

