

- Palomitas glaseadas -



INGREDIENTES

½ BOLSA DE PALOMITAS NATURALES PARA MICROONDAS

10 BOMBONES BLANCOS GRANDES

½ BARRA DE MANTEQUILLA (45 G)

½ TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE AGUA O LECHE

PROCEDIMIENTO

1. DERRITE LA MANTEQUILLA, PUEDES HACERLO EN UNA OLLA A FUEGO BAJO O EN EL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS.
2. AGREGA LOS BOMBONES EN EL MISMO RECIPIENTE QUE LA MANTEQUILLA Y DERRÍTELOS TAMBIÉN. SI LOS DERRITES EN LA ESTUFA PROCURA MOVER CONSTANTEMENTE PARA QUE NO SE PEGUEN NI SE QUEMEN, SI PREFIERES HACERLO EN MICROONDAS CALIÉNTALOS DURANTE 30 SEGUNDOS O HASTA QUE SE DERRITAN POR COMPLETO.
3. VIERTES LA MEZCLA DE BOMBONES SOBRE LAS PALOMITAS Y REVUELVE LO MÁS RÁPIDO POSIBLE PARA INTEGRARLOS BIEN.
4. ENGRASA TUS MANOS CON UN POCO DE MANTEQUILLA Y FORMA BOLITAS CON LA MASA DE PALOMITAS, COLÓCALAS EN UNA BANDEJA CON PAPEL ENCERADO.
5. EN OTRO RECIPIENTE COLOCA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y AGREGA POCO A POCO AGUA O LECHE HASTA TENER UNA CONSISTENCIA ESPESA, PERO FLUÍDA.
6. CUBRE LA MITAD DE CADA BOLITA DE PALOMITAS CON EL GLASEADO.
7. DÉJALAS SECAR POR APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS.