

POPCORN DE MIEL DE MAPLE, CANELA Y NUECES

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 8 minutos

Ideal para 2 a 4 personas

Ingredientes

¼ taza de granos de maíz para popcorn

¼ taza de miel de maple puro

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de canela

½ cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharada de mantequilla amarilla

¼ taza de pecanas (walnuts o cacahuates), picadas



Instrucciones

1. Precaliente el horno a 325 F (160 C) y prepara una bandeja para hornear con papel para hornear o un silpat.
2. Cocina los granos de maíz en una máquina de palomitas o en una olla en la estufa como los preparé yo, cuando estén listas transferirlas a un recipiente grande.
3. En una olla o sartén pequeña a temperatura media, agrega la miel de maple, la vainilla, la sal y la canela, dejar que hierva
4. Agregar la mantequilla y revolver durante un par de minutos o hasta que la mezcla comience a espesar e incorporar las nueces, mezclalo todo bien.
5. Vierte la mezcla de maple y pecanas sobre las palomitas de maíz y mezcla hasta que la mayoría de las palomitas de maíz estén cubiertas.
6. Vierte las palomitas de maíz en la bandeja para hornear en una sola capa y colocalas en la rejilla del medio del horno.
7. Hornea durante 8 minutos, pasado el tiempo sacarlas del horno y dejar que las palomitas se enfríen y luego estarán listas para disfrutar.

Notas:

*Este popcorn lo puedes preparar con 1 o 2 días de anticipación y guardarlo en un contenedor que quede herméticamente cerrado y quedan super bien; o si tienes sobras igual lo guardas, para disfrutarlo otro día.