

PALOMITAS DE MAÍZ CON CHOCOLATE BLANCO

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de enfriamiento: 15 minutos

Ideal para 4 a 6 personas

Ingredientes:

- 4 tazas de popcorn, después de reventar
- 100 gr. (3.5 oz) de chocolate blanco, **ver nota**
- 1 cucharadita de aceite de coco, **ver nota**
- 1/2 taza de Pretzels
- Sprinkles y toppings de tu gusto



Instrucciones

1. Preparar un molde para hornear grande con papel pergamino, agregar los pretzel y las palomitas de maíz, extender bien.
2. Derretir el chocolate blanco con el aceite de coco en el microondas en intervalos de 30 segundos, revolviendo en el medio o en una estufa en una olla pequeña.
3. Rociar el chocolate derretido uniformemente sobre las palomitas de maíz y los pretzels, mezclar suavemente para que todo quede cubierto del chocolate.
4. Agregar los toppings que quieras incorporar, luego espera unos 15 minutos para que el chocolate se endurezca por completo.
5. Listas para disfrutar, colocarlas en un recipiente grande o en recipientes pequeños para que los invitados las disfruten!

Notas:

*El aceite de coco es útil en esta receta porque diluirá el chocolate derretido y facilitará su rociado sobre las palomitas de maíz. Puedes arreglártelas sin él, pero distribuir uniformemente el chocolate será más difícil.

*Guárdalo en un recipiente herméticamente cerrado a temperatura ambiente hasta por una semana.