



POPCORN DE CHOCOLATE

10
MINUTOS

SALEN 4
TAZAS

Instrucciones:

1. Cocinar el pop corn de acuerdo a las instrucciones del empaque.
2. Derretir el chocolate oscuro y suavizar la mantequilla de nueces. (En el microondas o en la estufa a baño maría).
3. En un recipiente grande agregar el popcorn, añadir el chocolate y la mantequilla de nueces sobre el popcorn, mezclar hasta que estén cubiertos.
4. Con un colador de malla fina, esparcir el azúcar pulverizada por encima y mezclar hasta que las palomitas queden bien cubiertas, luego servir y disfrutar.

Notas

*El popcorn tiene que ser guardado en un contenedor herméticamente cerrado y así cada vez que comas estará crujiente.

Ingredientes:

- 4 tazas de popcorn
- 1/3 taza de mantequilla de maní o nueces
- 1/3 taza de chocolate oscuro derretido
- 1/2 taza de azúcar pulverizada