

Porciones: 10 • Tamaño de la porción: 1 taza

15
minutos

PREPARACIÓN: 5 minutos
COCCIÓN: 5-10 minutos

Palomitas de MAÍZ Acarameladas

2 bolsas de palomitas de maíz de microondas
1 barra de mantequilla sin sal
1 taza de azúcar azúcar moreno claro
¼ de taza de jarabe de maíz "light"
1 cdt. de bicarbonato de sodio

1 bolsa de papel marrón grande

1. Prepara las palomitas según las instrucciones en el empaque, y vierte ambas bolsas en la bolsa de papel marrón.
2. Coloca la mantequilla, el azúcar moreno y el jarabe de maíz en la Olla TupperWave® Apilable de 1¾ cuartos/1.75 L y métela en el microondas de 3 a 5 minutos a una potencia alta o hasta que se derrita. Revuelve la mezcla en la mitad de la cocción.
3. Agrega el bicarbonato de sodio a la mezcla de caramelo. Es normal que se forme espuma.
4. Vierte la mezcla de caramelo sobre las palomitas y agita la bolsa para cubrir las.
5. Mete la bolsa en el microondas 1 minuto a una potencia alta y agítala.
6. Si las palomitas no están cubiertas uniformemente, vuelve a meterlas en el microondas 1 minuto más y vuelve a agitar.
7. Deja que se enfríen antes de disfrutarlas.

Información nutricional (por porción):

Calorías: 270, Grasa Total: 15 g, Grasa Saturada: 7 g Colesterol: 25 mg, Carbohidratos: 35 g, Azúcares: 22 g, Fibra: 2 g, Proteínas: 2 g, Sodio: 300 mg, Vitamina A: 6 %, Vitamina C: 0 %, Calcio: 0 %, Hierro: 2 %

DEBES TENER



Olla TupperWave® Apilable
de 1.75 Cuartos/1¾ L

OPCIONAL



Tazas
Medidoras

Cucharas
Medidoras

Espátula de
Silicón