

Palomitas dulces con cacahuetes.

Ingredientes:

½ Taza de maíz para palomitas o cotufas.

2 cucharadas de aceite de girasol.

1 Taza de cacahuetes fritos o tostados con sal.

400 gramos de azúcar.

100 gramos de mantequilla.

1 cucharadita de esencia de vainilla.

½ cucharadita de bicarbonato de sodio.

¼ cucharadita de sal.

Preparación:

- En una olla alta agrega el aceite, espera a que se caliente a fuego medio, agrega todo el maíz para palomitas, revuelve para que el maíz cubra el fondo de la olla de manera uniforme, tapa la olla y espera a que todas las palomitas se abran, de vez en cuando puedes mover un poco la olla para que no se peguen del fondo.
- Coloca las palomitas en un bol amplio y agrega los cacahuetes.
- En una sartén agrega la mantequilla espera a que se derrita un poco y agrega todo el azúcar, revuelve muy bien la mezcla para que el azúcar se disuelva y se vaya formando el caramelo.
- Cuando la mezcla alcance un color caramelo claro, apaga el fuego y agrega la vainilla, el bicarbonato y la sal, revuelve todo muy bien, la mezcla se va a hacer una reacción de espuma, eso está bien.
- Con mucho cuidado porque las mezclas con caramelo siempre están muy calientes, vamos a agregar toda la mezcla sobre las palomitas y los cacahuetes.
- Revuelve rápidamente mientras el caramelo está caliente y fluido intentando cubrir todas las palomitas y cacahuetes.
- Coloca toda la preparación sobre una bandeja de horno con papel de horno o una manta de silicona.
- Hornea la preparación a 100° C / 210° F de 45 a 60 minutos esto hará que se seque y quede muy crujiente, también va a ser muy fácil separar los trocitos de palomitas.
- Espera a que enfríe bien para servir.