

Palomitas caseras



Ingredientes para 1 persona:

- 1 cucharada de aceite o grasa de coco
- 50 g de palomitas
- 30 g de mantequilla derretida
- 1 ó 2 cucharadas de canela
- 1 cucharada de azúcar moreno

Preparación:

Primero calienta el aceite o la grasa de coco en una cazuela y luego añade las palomitas. Las palomitas saltan y por eso acuérdate de poner una tapa encima de la cazuela y no dejar de mover la cazuela. ¿Están abiertas todas las palomitas? Echa entonces la mantequilla derretida y mezcla todo con la canela y el azúcar.

adaptado de: Bravo, 2017