





# RECETA PALOMITAS DE MAIZ

## PALOMITAS DE SAN VALENTIN




### INGREDIENTES

#### PALOMITAS BLANCAS

-  1 vasito de maiz
-  1 vasito de azúcar
-  1/2 vasito de agua
-  1/2 vasito de aceite

#### PALOMITAS ROJAS

Receta palomitas blancas †

-  1 cucharada colorante rojo



1. Palomitas blancas. Mezclar todos los ingredientes en la cazuela.



2. Tapar la cazuela (con una hoja de periódico o una tapadera) sin dejar de remover.

\* Remover incluso cuando empiecen a saltar.

2.



3. Cuando se empiecen a pausar los estallidos de las palomitas, cerrar el fuego y volcarlas en un bol.



3.

4. Palomitas rojas. Repetir el proceso pero esta vez añadir el colorante a la mezcla.

4.

5. Embolsar (intercalando las rojas entre las blancas).

¡A DISFRUTARLAS!