BESO DE NOVIA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 100 GR. de MAIZ PARA PALOMITAS
- ALMENDRAS
- MEDIO VASO de AZÚCAR
- 4 O 5 CUCHARADAS de AGUA PARA EL CARMELO
- UNAS GOTAS DE LIMÓN

Preparación:

Paso 1

En primer lugar freímos las almendras y reservamos. Preparamos las palomitas. Con el azúcar, el agua y las gotas de limón, hacemos el caramelo líquido. Vertemos el caramelo sobre las almendras y las palomitas mezcladas y los removemos rápidamente, (este paso el mejor hacerlo entre dos personas, porque el caramelos se solidifica muy rápidamente.) Vertemos la mezcla en un molde en mantecado y apretamos bien las palomitas para que queden pegadas, los desmoldamos y listo.