

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Francisco Lima



**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.