



Bandeja  
flores tropicales



Platos pequeños  
animales jungla



nuestras  
tiendas

fiestafacil  
La revista

Fiesta  
Primavera

Fiesta  
Bichitos

Fiesta  
Baby  
Shower

Más ideas en  
revista on-line



## PALOMITAS CAMELIZADAS

Estas palomitas son sabrosas, no demasiado dulces, y muy fáciles de hacer, idóneas para fiestas, snacks, picnics, partidos o películas en la tele... ¡Cualquier excusa vale!

### Ingredientes :

200g palomitas  
80g mantequilla  
110g azúcar moreno  
80g azúcar blanco  
200ml leche condensada

Calienta el horno a 200°C. En una cacerola gruesa, funde juntos la mantequilla, el azúcar y la leche condensada, removiendo constantemente para que no se queme. Cuando el caramelo llegue a la ebullición, apaga el fuego y déjalo enfriar un poco.

Vierte las palomitas en un bol muy grande, y echa encima el caramelo. Con dos cucharas grandes, mezcla para que el Caramelo cubra todas las palomitas.

Echa las palomitas en dos bandejas de horno forradas con papel de cera, y hornea durante unos 5-7 minutos, hasta que oscurezcan un poco. Sácalas del horno y déjalas enfriar en las bandejas antes de ponerlas en una o varias fuentes para servir.

## OFERTAS



Platos grandes  
los Lunnis



Servilletas  
Bob the Builder

franquicias

