

Palomitas con caramelo de vainilla



Ingredientes

Mantequilla: 1 cda.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Agua:

Azúcar: 100 grs.

Granos de maíz para palomitas:

Aceite de girasol:

Preparación de la Receta

- Hacemos las palomitas a la manera tradicional, en una cazuela con *mantequilla* y aceite de girasol, rehogamos los granos de maíz con una pizca de sal, tapar, y dejar a fuego medio hasta que exploten todas las palomitas
- Reservar.
- En otra cazuela, prepararemos un *almíbar* con el agua, azúcar y la vainilla (raspadura del interior) una vez tengamos la consistencia deseada, volcaremos este *almíbar* sobre las palomitas
- Enfriar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/palomitas-con-caramelo-de-vainilla>