



Ingredientes:

- 8-9 tazas de palomitas naturales (2 paquetes)
- 6-7 onzas (1 bolsa) de caramelo morado para derretir
- Confites
- Cuchara de Madera
- Tazón grande para mezclar
- Tazón mediano para microondas
- Charola/bandeja para hornear

Instrucciones:

1. Haz dos paquetes de palomitas en el horno de microondas.
2. Vacía todas las palomitas en el tazón grande para mezclar.
3. Coloca el caramelo morado para derretir en el tazón mediano y ponlo en el microondas por 45 segundos o hasta que esté completamente derretido. Ten cuidado, el caramelo va a estar muy caliente.
4. Vacía el caramelo derretido encima de las palomitas y mezcla lentamente con la cuchara de madera.
5. Mientras la mezcla aún esté calentita, vacíala y espárcela en la charola/bandeja para hornear.
6. Esparce los confites.
7. Deja que la mezcla se enfríe.
8. ¡Sirve tu creación en un sartén y disfruta de una noche de película!