



Aurora

Disney
PRINCESS

PALOMITAS ROSA PRINCESA

Según el hada buena Flora, todo se ve bonito en color rosa. ¿Por qué no darle un toque rosa a tus palomitas para que también lo sean?

Instrucciones

1. Pon las palomitas en un bol grande y retira los granos que no hayan explotado.
2. Pide a un adulto que te ayude en la cocina. Derrite la mantequilla en un cazo mediano a fuego medio-bajo. Añade las nubes y remuévelas continuamente hasta que se derritan y se conviertan en una salsa cremosa. Añade y mezcla la gelatina de fresa en polvo. Utiliza una cuchara de plástico para este paso. (La gelatina rosa puede manchar una cuchara de madera).
3. Vierte inmediatamente la salsa de nubes rosa sobre las palomitas y revuélvelas suavemente para que todas queden cubiertas.
4. Déjalas enfriar unos minutos antes de servir las.

• Para 3 o 4 personas •

Ingredientes

1 bolsa de palomitas para microondas hecha (unas 6 tazas)

2½ cucharadas de mantequilla

18 nubes grandes

3 cucharadas de gelatina en polvo con sabor a fresa

Sugerencia

Las nubes derretidas están calientes, así que asegúrate de usar una cuchara de mango largo para revolverlas.

